IPG 640 S (BK)
IPG 640 S (WH)
IPG 640 S (TD)
IPG 751 S (BK)
IPG 751 S (GR)
IPG 751 S (WH)



FR BE NL LU Français

Mode d’emploi

TABLE DE CUISSON

Sommaire

IT Italiano

Istruzioni per l’uso

PIANO

Sommario

ES Español

Manual de instrucciones

ENCIMERA

Sumario

GB English

Operating Instructions

HOB

Contents

PT Portuges

Instruções para a utilização

PLANO

Índice

INDESIT

BE Deutsch

Bedienungsanleitung

KOCHMULDE

Inhaltsverzeichnis

NL BE Nederlands

Gebruiksaanwijzing

KOOKPLAAT

Inhoud

IT

Avvertenze

ATTENZIONE: Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Bisogna fare attenzione ed evitare di toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati. Il presente apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancanza di esperienza e di conoscenza se si trovano sotto adeguata sorveglianza oppure se sono stati istruiti circa l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se si rendono conto dei pericoli correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.

ATTENZIONE: Lasciare un fornello incustodito con grassi e olii può essere pericoloso e può provocare un incendio. Non bisogna MAI tentare di spegnere una fiamma/incendio con acqua, bensì bisogna spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma per esempio con un coperchio o con una coperta ignifuga.

ATTENZIONE: Rischio di incendio: non lasciare oggetti sulle superfici di cottura.

Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

Eliminare eventuali liquidi presenti sul coperchio prima di aprirlo. Non chiudere il coperchio in vetro (se presente) con i bruciatori gas o la piastra elettrica ancora caldi.

L'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.

ATTENZIONE: l'uso di protezioni del piano inappropriate può causare incidenti.

ATTENZIONE: In caso di danneggiamento del piano in vetro:
- spegnere immediatamente tutti i bruciatori e eventuali elementi riscaldanti elettrici e scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica
- non toccare la superfice dell'apparecchio.

GB

Warnings

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

Remove any liquid from the lid before opening it. Do not close the glass cover (if present) when the gas burners or electric hotplates are still hot.

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.

CAUTION: the use of inappropriate hob guards can cause accidents.

CAUTION: In case of hotplate glass breakage:
- shut immediately off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply
- do not touch the appliance surface.

FR BE NL LU

Avertissements

ATTENTION : Cet appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent très chauds pendant leur fonctionnement. Il faut faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Ne pas faire approcher les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous surveillance constante. Le présent appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience ou les connaissances indispensables, à condition qu'ils soient sous bonne surveillance ou qu'ils aient reçu les instructions nécessaires pour une utilisation de l'appareil en toute sécurité et à condition qu'ils se rendent compte des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants non surveillés.

ATTENTION : Laisser un récipient de cuisson avec de l'huile ou de la graisse sur un foyer est dangereux et risque d'entraîner un incendie. Il ne faut JAMAIS essayer d'éteindre une flamme ou un incendie avec de l'eau ! Il faut éteindre l'appareil et couvrir la flamme avec un couvercle, par exemple, ou avec une couverture anti-feu.

ATTENTION : Risque d'incendie: ne pas laisser d'objets sur les surfaces de cuisson.

Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

Essuyer tout liquide pouvant se trouver sur le couvercle avant de l'ouvrir. Ne pas abaisser le couvercle en verre (s'il y en a un) tant que les brûleurs gaz ou la plaque électrique sont chauds.

Cet appareil ne peut pas être allumé au moyen d'un temporisateur extérieur ou d'un système de commande à distance séparé.

ATTENTION : l'utilisation de protections de table inappropriées peut causer des incendies.

ATTENTION : si la table en verre est endommagée :
- éteindre immédiatement tous les brûleurs et les éventuels éléments chauffants électriques et débrancher l'appareil du réseau électrique
- ne pas toucher la surface de l'appareil.

ES

Advertencias

ATENCIÓN: Este aparato y sus partes accesibles se vuelven muy calientes durante el uso. Por lo tanto, es importante evitar tocar los elementos calentadores. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no son continuamente vigilados. El presente aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o sin experiencia ni conocimientos, si se encuentran bajo una adecuada vigilancia o si han sido instruidos sobre el uso del aparato de modo seguro y comprenden los peligros relacionados con el mismo. Los niños no deben jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin vigilancia.

ATENCIÓN: Dejar un quemador con grasas o aceites sin vigilancia puede ser peligroso y provocar un incendio. NUNCA intente apagar una llama/incendio con agua, se debe apagar el aparato y cubrir la llama, por ejemplo, con una tapa o con una manta ignífuga.

ATENCIÓN: Riesgo de incendio: no deje objetos sobre las superficies de cocción.

No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

Elimine eventuales líquidos presentes sobre la tapa antes de abrirla. No cierre la tapa de vidrio (si existe)

cuando los quemadores o la placa eléctrica todavía están calientes.

El aparato no se debe poner en funcionamiento a través de un temporizador externo o de un sistema de mando a distancia.

ATENCIÓN: el uso de protecciones inapropiadas de la placa de cocción puede provocar accidentes.

ATENCIÓN: Si se dañara la superficie de vidrio:
- apague inmediatamente todos los quemadores y eventuales elementos calentadores eléctricos y desconecte el aparato de la red eléctrica.
- no toque la superficie del aparato.

PT

Advertências

ATENÇÃO: Este aparelho e as suas partes acessíveis aquecem muito durante a utilização. É preciso ter atenção e evitar tocar os elementos que aquecem. Manter afastadas as crianças com menos de 8 anos, caso não estejam a ser vigiadas. O presente aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimentos, caso sejam adequadamente vigiadas ou caso tenham recebido instruções em relação ao uso do aparelho de forma segura e tenham conhecimento dos perigos associados. As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e manutenção não devem ser efectuadas por crianças sem vigilância.

ATENÇÃO: Deixar um fogão com gordura e óleo sem vigilância pode ser perigoso e provocar um incêndio. NUNCA tente apagar as chamas com água. É necessário desligar o aparelho e cobrir as chamas com uma tampa ou com uma manta ignífuga.

ATENÇÃO: Risco de incêndio: não deixe objectos sobre as superfícies de cozedura.

Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.

Elimine os líquidos presentes na tampa antes de abri-la. Não feche a tampa de vidro (se presente) se os queimadores ou a chapa eléctrica ainda estiverem quentes.

O aparelho não é destinado a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador externo ou por um sistema de comando à distância separado.

ATENÇÃO: O uso de protecções do plano inadequadas pode causar incidentes.

ATENÇÃO: Em caso de danos do plano em vidro:
- desligue imediatamente todos os queimadores e eventuais elementos de aquecimento eléctricos e desligue o aparelho da rede eléctrica.
- não toque na superfície do aparelho.

BE

Hinweise

ZUR BEACHTUNG: Bei Gebrauch wird dieses Gerät und alle zugänglichen Teile sehr heiß. Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente nicht berührt werden. Kinder unter 8 Jahren, die nicht ständig beaufsichtigt sind, von dem Gerät fernhalten. Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder Wahrnehmungsfähigkeiten oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, vorausgesetzt sie werden ausreichend überwacht oder sie wurden in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen und haben eine ausreichende Wahrnehmung der mit dem Gebrauch des Geräts verbundenen Gefahren. Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von unbewachten Kindern ausgeführt werden.

ZUR BEACHTUNG: Lassen Sie keine Fette oder Öle unbewacht auf dem Herd stehen. Das ist gefährlich und kann einen Brand verursachen. NIEMALS eine Flamme/Brandherd mit Wasser löschen. Schalten

Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer feuerfesten Decke.

ZUR BEACHTUNG: Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochstellen liegen lassen.

Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfeldes keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.

Trocknen Sie eventuell auf der Herdabdeckung befindliche Flüssigkeiten, bevor Sie sie aufklappen. Schließen Sie die Glasabdeckung (falls vorhanden) nicht, wenn die Gasbrenner oder die Elektroplatte noch heiß sind.

Dieses Gerät kann nicht mit einem externen Timer oder einem getrennten Fernsteuerungssystem betrieben werden.

ZUR BEACHTUNG: Die Verwendung ungeeigneter Schutzvorrichtungen kann Unfälle verursachen.

ZUR BEACHTUNG: Bei Beschädigung der Glasfläche:
- sofort alle Brenner und eventuelle elektrische Heizelemente ausschalten und das Gerät vom Stromnetz trennen
- die Oberfläche des Geräts nicht berühren.

NL BE

Belangrijk

PAS OP: Dit apparaat en zijn bereikbare onderdelen worden tijdens gebruik zeer heet. Zorg ervoor de verwarmende elementen niet aan te raken. Zorg ervoor dat kinderen die kleiner dan 8 jaar oud zijn niet dichtbij het apparaat kunnen komen, tenzij onder constant toezicht. Het huidige apparaat mag alleen door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen, of zonder ervaring en kennis worden gebruikt, mits ze onder adequaat toezicht zijn, of mits ze zijn onderricht m.b.t. het veilige gebruik van het apparaat en zich bewust zijn van de betreffende gevaren. Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen. De reinigings- en onderhoudshandelingen mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij onder toezicht.

PAS OP: Het kan gevaarlijk zijn een fornuis met vet of olie onbewaakt te laten. Er kan brand ontstaan. U moet NOOIT proberen een vlam/brand te blussen met water. U dient daarentegen het apparaat uit te schakelen en de vlam te bedekken met bijvoorbeeld een (blus)deken.

PAS OP: Brandgevaar: laat nooit voorwerpen op het kookoppervlak liggen.

Gebruik nooit huishoudapparaten met stoom of hoge druk voor het reinigen van de kookplaat.

Verwijder eventuele geknoeide vloeistoffen van de dekplaat voordat u hem opent. Doe het glazen deksel (waar aanwezig) niet omlaag als de gasbranders of de elektrische plaat nog warm zijn.

Het apparaat is niet geschikt om te worden ingeschakeld m.b.v. een externe timer of door een gescheiden afstandsbedieningssysteem.

PAS OP: het gebruik van ongeschikte kookplaatbeschermingen kan ongelukken veroorzaken.

PAS OP: In het geval van beschadiging van de glazen plaat:
- doe onmiddellijk alle branders uit en eventuele elektrische verwarmingselementen, en schakel het apparaat los van het elektriciteitsnet
- raak het oppervlak van het apparaat niet aan.

IT

Assistenza

Comunicare:

- il tipo di anomalia
- il modello della macchina (Mod.)
- il numero di serie (S/N)

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio.

Non ricorrete mai a tecnici non autorizzati e rifiutate sempre l'installazione di pezzi di ricambio non originali.

Assistenza Attiva 7 giorni su 7



Se nasce il bisogno di assistenza o manutenzione basta chiamare il Numero Unico Nazionale 199.199.199* per essere messi subito in contatto con il Centro Assistenza Tecnica più vicino al luogo da cui si chiama.
È attivo 7 giorni su 7, sabato e domenica compresi, e non lascia mai inascoltata una richiesta.



Estensione di garanzia Airbag

Airbag è il servizio esclusivo creato da Ariston che integra e prolunga nel tempo i contenuti della garanzia standard: con una modica cifra protegge il cliente da ogni imprevisto riguardante l'assistenza e la manutenzione dell'elettrodomestico. Per i 5 anni successivi alla data di acquisto il cliente che aderisce al programma Airbag avrà diritto gratuitamente a:

- l'intervento entro 48 ore dalla chiamata;
- il contributo per spese di trasferta del Tecnico (diritto di chiamata);
- la manodopera;
- le parti di ricambio originali;
- il trasporto dell'elettrodomestico non riparabile in loco.
  Inoltre, qualora l'elettrodomestico non sia riparabile la garanzia prevede la sostituzione a prezzo agevolato in funzione dell'anzianità del prodotto.

* Al costo di 14,25 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 08:00 alle 18:30, il Sab. dalle 08:00 alle 13:00 e di 5,58 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 18:30 alle 08:00, il Sab. dalle 13:00 alle 08:00 e i giorni festivi, per chi chiama dal telefono fisso.
Per chi chiama da radiomobile le tariffe sono legate al piano tariffario dell'operatore telefonico utilizzato.
Le suddette tariffe potrebbero essere soggette a variazione da parte dell'operatore telefonico; per maggiori informazioni consultare il sito www.aristonchannel.com.

GB

Assistance

Communicating:

- the type of problem encountered.
- appliance model (Mod.)
- serial number (S/N)

This information is found on the data plate located on the appliance and/or on the packaging.

FR BE NL LU

Assistance

Indiquez-lui :

- le type d'anomalie
- le modèle de votre appareil (Mod.)
- son numéro de série (S/N)

Ces informations figurent sur la plaquette signalétique apposée sur votre appareil et/ou sur son emballage.

ES

Asistencia

Comunique:

- el tipo de anomalía
- el modelo de la máquina (Mod.)
- el número de serie (S/N)

Esta información se encuentra en la placa de características ubicada en el aparato y/o en el embalaje.

La siguiente información es válida solo para España.
Para otros países de habla hispana consulte a su vendedor.

Ampliación de garantía
Llame al 902.363.539 y le informaremos sobre el fantástico plan de ampliación de garantía hasta 5 años.
Consiga una cobertura total adicional de

- Piezas y componentes
- Mano de obra de los técnicos
- Desplazamiento a su domicilio de los técnicos

Y NO PAGUE AVERIAS NUNCA MAS

Servicio de asistencia técnica (SAT)
Llame al **902.133.133** y nuestros técnicos intervendrán con rapidez y eficacia, devolviendo el electrodoméstico a sus condiciones óptimas de funcionamiento.
En el SAT encontrará recambios, accesorios y productos específicos para la limpieza y mantenimiento de su electrodoméstico a precios competitivos.

ESTAMOS A SU SERVICIO

PT

Assistência

Comunique:

- o tipo de avaria
- o modelo da máquina (Mod.)
- o número de série (S/N)

Estas últimas informações encontram-se na placa de identificação situada no aparelho e/ou na embalagem.

BE

Kundendienst

Geben Sie bitte Folgendes an:

- die genaue Beschreibung des Fehlers
- das Gerätemodell (Mod.)
- die Modellnummer (S/N).

Letztere Informationen finden Sie auf dem Typenschild, das sich auf dem Gerät und/oder der Verpackung befindet.

NL BE

Service

U moet doorgeven:

- het type storing
- het model apparaat (Mod.)
- het serienummer (S/N)

Deze informatie bevindt zich op het typeplaatje links onderin het koelgedeelte.

IT

Descrizione dell'apparecchio

Vista d'insieme

1. Griglie di appoggio per **RECIPIENTI DI COTTURA**
2. **BRUCIATORI GAS**
3. Manopole di comando dei **BRUCIATORI GAS**
4. Candela di accensione dei **BRUCIATORI GAS**
5. **DISPOSITIVO DI SICUREZZA**

- **BRUCIATORI GAS** sono di diverse dimensioni e potenze. Scegliete quello più adatto al diametro del recipiente da utilizzare.
- Manopole di comando dei **BRUCIATORI GAS** per la regolazione della fiamma.
- Candela di accensione dei **BRUCIATORI GAS** permette l'accensione automatica del bruciatore prescelto.
- **DISPOSITIVO DI SICUREZZA** in caso di spegnimento accidentale della fiamma, interrompe l'uscita del gas.

GB

Description of the appliance

Overall view

1. Support Grid for **COOKWARE**
2. **GAS BURNERS**
3. Control Knobs for **GAS BURNERS**
4. Ignition for **GAS BURNERS**
5. **SAFETY DEVICES**

- **GAS BURNERS** differ in size and power. Use the diameter of the cookware to choose the most appropriate burner to cook with.
- Control Knobs for **GAS BURNERS** adjust the size of the flame.
- **GAS BURNER IGNITION** enables a specific burner to be lit automatically.
- **SAFETY DEVICE** stops the gas flow if the flame is accidentally extinguished.

FR

Description de l'appareil

Vue d'ensemble

1. Grilles support de **CASSEROLES**
2. **BRÛLEURS À GAZ**
3. Manettes de commande des **BRÛLEURS GAZ**
4. Bougie d'allumage des **BRÛLEURS GAZ**
5. **DISPOSITIF DE SÉCURITÉ**

- **BRÛLEURS GAZ** ils ont plusieurs dimensions et puissances. Choisissez celui qui correspond le mieux au diamètre de votre casserole.
- Manettes de commande des **BRÛLEURS GAZ** pour le réglage de la flamme.
- La bougie d'allumage des **BRÛLEURS GAZ** permet l'allumage automatique du brûleur sélectionné.
- **DISPOSITIF DE SÉCURITÉ** en cas d'extinction accidentelle de la flamme, coupez immédiatement l'arrivée du gaz.

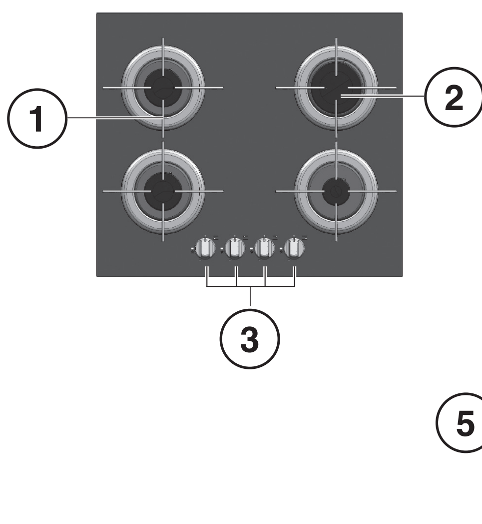
ES

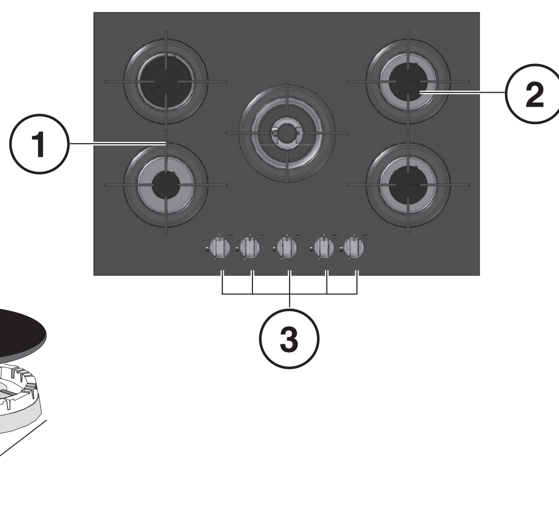
Descripción del aparato

Vista en conjunto

1. Parrillas de apoyo para **RECIPIENTES DE COCCIÓN**
2. **QUEMADORES A GAS**
3. Mandos de los **QUEMADORES A GAS**
4. Bujía de encendido de los **QUEMADORES A GAS**
5. **DISPOSITIVO DE SEGURIDAD**

- **QUEMADORES A GAS:** son de distintas dimensiones y potencias. Elija siempre el más adecuado para el diámetro del recipiente que va a utilizar.
- Mandos de los **QUEMADORES A GAS** para la regulación de la llama.
- Bujía de encendido de los **QUEMADORES A GAS:** permite el encendido automático del quemador.
- **DISPOSITIVO DE SEGURIDAD:** si se apaga accidentalmente la llama, interrumpe la salida de gas.





PT

Descrição do aparelho

Vista de conjunto

1. Grades de suporte para **RECIPIENTES DE COZEDURA**
2. **QUEIMADORES A GÁS**
3. Selectores de comando dos **QUEIMADORES A GÁS**
4. Vela para acender os **QUEIMADORES A GÁS**
5. **DISPOSITIVO DE SEGURANÇA**

- Os **QUEIMADORES** são de diferentes tamanhos e potências. Escolha o mais adequado ao diâmetro do recipiente a ser utilizado.
- Selectores de comando dos **QUEIMADORES A GÁS** para a regulação da chama.
- Vela para acender os **QUEIMADORES A GÁS** permite o acendimento automático do queimador escolhido.
- **DISPOSITIVO DE SEGURANÇA** no caso em que a chama se apague acidentalmente, interrompe a saída do gás.

NL BE

Beschrijving van het apparaat

Algemeen aanzicht

1. Roosters voor **PANNEN**
2. **GASBRANDERS**
3. Knoppen voor het regelen van de **GASBRANDERS**
4. Bougie voor ontsteking van de **GASBRANDERS**
5. **VEILIGHEIDSMECHANISME**

- **GASBRANDERS** hebben verschillende afmetingen en vermogen. Kies de brander die het best overeenkomt met de diameter van de pan die u wilt gebruiken.
- Knoppen van de **GASBRANDERS** voor het regelen van de vlam.
- Bougie voor het ontsteken van de **GASBRANDERS**: zorgt voor een automatische ontsteking van de gekozen brander.
- **VEILIGHEIDSMECHANISME** zorgt ervoor dat de gastoevoer wordt onderbroken als de vlam per ongeluk uitgaat.

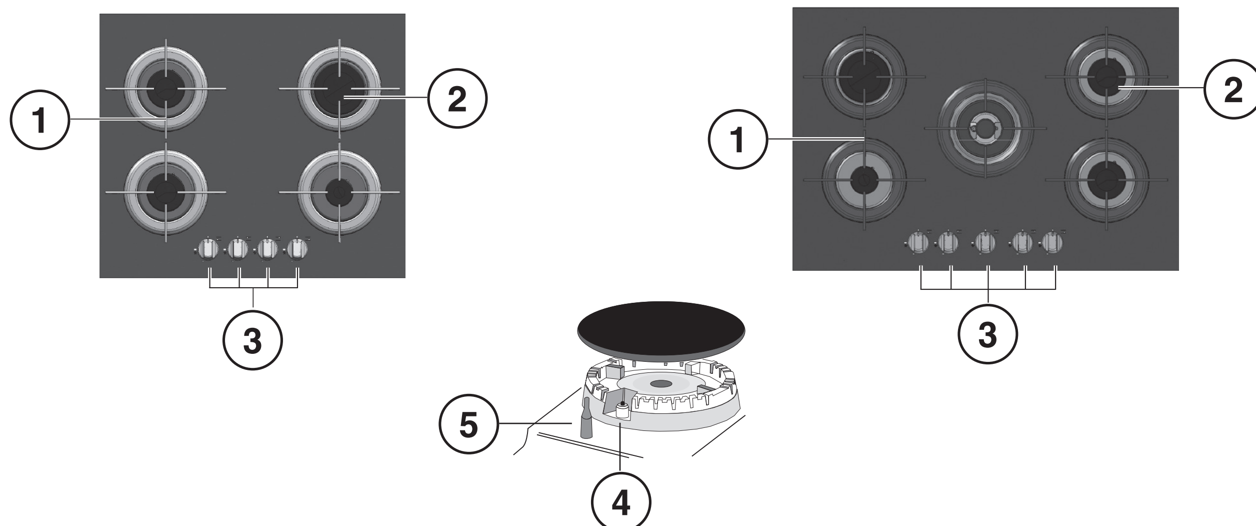
BE

Beschreibung Ihres Gerätes

Geräteansicht

1. **KOCHMULDENROSTE**
2. **GASBRENNER**
3. Reglerknöpfe für **GASBRENNER**
4. **GASBRENNER-ZÜNDKERZE**
5. **SICHERHEITSVORRICHTUNG**

- **GASBRENNER**: Diese weisen unterschiedliche Durchmesser und Leistungen auf. Wählen Sie den Brenner, der dem Durchmesser des eingesetzten Topfes entspricht.
- Reglerknöpfe für **GASBRENNER** zur Regulierung der Flamme.
- **GASBRENNER-ZÜNDKERZE**: zur automatischen Zündung des gewählten Brenners.
- **SICHERHEITSVORRICHTUNG**: Diese spricht an, wenn die Flamme unversehens erlöschen sollte und unterbricht automatisch die Gaszufuhr.



Installazione

! È importante conservare questo libretto per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme all'apparecchio per informare il nuovo proprietario sul funzionamento e sui relativi avvertimenti.

! Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

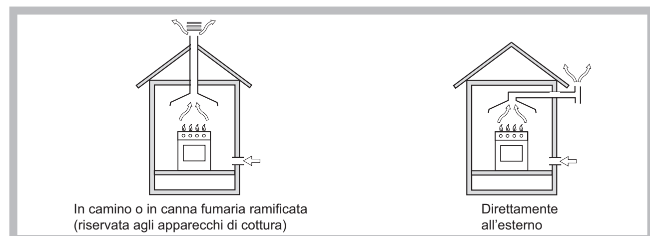
Posizionamento

! Gli imballaggi non sono giocattoli per bambini e vanno eliminati secondo le norme per la raccolta differenziata (vedi Precauzioni e consigli).

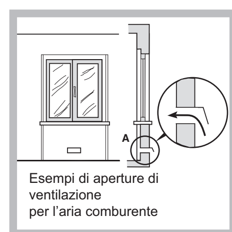
! L'installazione va effettuata secondo queste istruzioni e da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose.

! Questo apparecchio può essere installato e funzionare solo in locali permanentemente ventilati secondo le prescrizioni delle Norme Nazionali in vigore. Debbono essere osservati i seguenti requisiti:

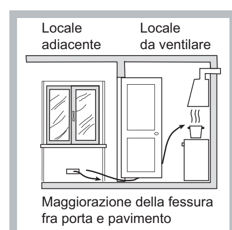
- Il locale deve prevedere un sistema di scarico all'esterno dei fumi della combustione, realizzato tramite una cappa o tramite un elettroventilatore che entri automaticamente in funzione ogni volta che si accende l'apparecchio.



- Il locale deve prevedere un sistema che consenta l'afflusso dell'aria necessaria alla regolare combustione. La portata di aria necessaria alla combustione non deve essere inferiore a 2 m^3/h per kW di potenza installata.



Il sistema può essere realizzato prelevando direttamente l'aria dall'esterno dell'edificio tramite un condotto di almeno 100 cm^2 di sezione utile e tale che non possa essere accidentalmente ostruito.



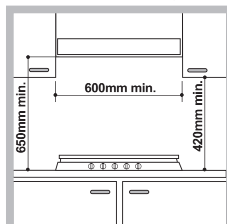
Ovvero, in maniera indiretta da locali adiacenti, dotati di un condotto di ventilazione con l'esterno come sopra descritto, e che non siano parti comuni dell'immobile, o ambienti con pericolo di incendio, o camere da letto.

- I gas di petrolio liquefatti, più pesanti dell'aria, ristagnano verso il basso. Quindi i locali contenenti bidoni di GPL debbono prevedere delle aperture verso l'esterno così da permettere l'evacuazione dal basso delle eventuali fughe di gas. Pertanto i bidoni di GPL, siano essi vuoti o parzialmente pieni, non debbono essere installati o depositati in locali o vani a livello più basso del suolo (cantinati, ecc.). É opportuno tenere nel locale solo il bidone in utilizzo, collocato in modo da non essere soggetto all'azione diretta di sorgenti di calore (forni, camini, stufe, ecc.) capaci di portarlo a temperature superiori ai 50°C.

Incasso

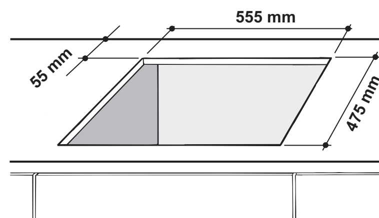
Per una corretta installazione del piano di cottura vanno osservate le seguenti precauzioni:

- I mobili situati a fianco, la cui altezza superi quella del piano di lavoro, debbono essere situati ad almeno 200 mm dal bordo del piano stesso.
- Le cappe debbono essere installate secondo i requisiti richiesti nei libretti istruzioni delle cappe stesse, comunque ad una distanza minima di 650 mm (vedi figura).
- Posizionare i pensili adiacenti alla cappa ad un'altezza minima dal top di 420 mm (vedi figura).

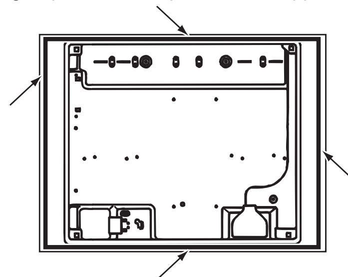


Allorchè il piano di cottura venga installato sotto un pensile, quest'ultimo dovrà mantenere una distanza minima dal top pari a 700 mm.

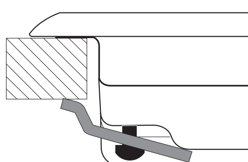
- Il vano del mobile dovrà avere le dimensioni indicate nella figura.
  Sono previsti dei ganci di fissaggio che consentono di fissare il piano su top da 20 a 40 mm. di spessore. Per un buon fissaggio del piano è consigliabile usare tutti i ganci a disposizione.



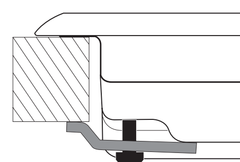
- Prima di procedere al fissaggio al top, posizionare la guarnizione (in dotazione) lungo il perimetro del piano come rappresentato in figura.



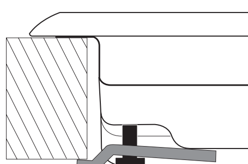
Schema di fissaggio dei ganci



Posizione gancio per top **H=20mm**

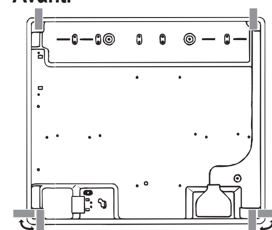


Posizione gancio per top **H=30mm**



Posizione gancio per top **H=40mm**

Avanti

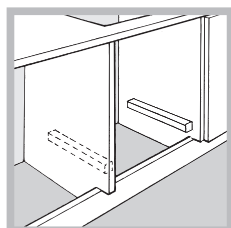


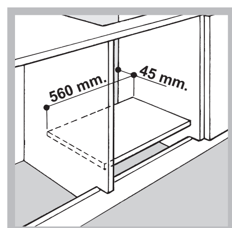
Dietro

! Usare i ganci contenuti nella "confezione accessori"

- Nel caso in cui il piano non sia installato su di un forno incasso, è necessario inserire un pannello di legno come isolamento. Esso dovrà essere posizionato ad una distanza minima di 20 mm. dalla parte inferiore del piano stesso.

Aerazione
Per garantire una buona aerazione è necessario eliminare la parete posteriore del vano. È preferibile installare il forno in modo che appoggi su due listelli in legno oppure su un piano continuo che abbia un'apertura di almeno 45 x 560 mm (vedi figure).





! E' possibile installare il piano solo sopra forni incasso dotati di ventilazione di raffreddamento.

Collegamento elettrico
I piani dotati di cavo di alimentazione tripolare, sono predisposti per il funzionamento con corrente alternata alla tensione e frequenza di alimentazione indicate sulla targhetta caratteristiche (posta sulla parte inferiore del piano). Il conduttore di terra del cavo è contraddistinto dai colori giallo-verde. Nel caso di installazione sopra un forno da incasso l'allaccio elettrico del piano e quello del forno deve essere realizzato separatamente, sia per ragioni di sicurezza elettrica che per facilitare l'eventuale estraibilità del forno.

Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete
Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato nella targhetta caratteristiche.
In caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale che in nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente.

! L'installatore è responsabile del corretto collegamento elettrico e dell'osservanza delle norme di sicurezza.

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:
- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;
- la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza della macchina, indicato nella targhetta caratteristiche;
- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori nella targhetta caratteristiche;
- la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio. In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghe e multiple.

! Ad apparecchio installato, il cavo elettrico e la presa della corrente devono essere facilmente raggiungibili.

! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

! Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati (vedi Assistenza).

! L'azienda declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.

Collegamento gas
Il collegamento dell'apparecchio alla tubazione o alla bombola del gas dovrà essere effettuato come prescritto dalle Norme Norme Nazionali in vigore, solo dopo essersi accertati che esso è regolato per il tipo di gas con cui sarà alimentato. In caso contrario eseguire le operazioni indicate al paragrafo "Adattamento ai diversi tipi di gas".
Nel caso di alimentazione con gas liquido, da bombola, utilizzare regolatori di pressione conformi alle Norme Nazionali in vigore.

! Per un sicuro funzionamento, per un adeguato uso dell'energia e maggiore durata dell'apparecchiatura, assicurarsi che la pressione di alimentazione rispetti i valori indicati nella tabella 1 "Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli".

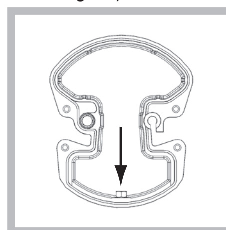
Allaccio con tubo rigido (rame o acciaio)
! L'allaccio all'impianto gas deve essere effettuato in modo da non provocare sollecitazioni di alcun genere all'apparecchio.
Sulla rampa di alimentazione dell'apparecchio è presente un raccordo a "L" orientabile, la cui tenuta è assicurata da una guarnizione. Nel caso risulti necessario ruotare il raccordo sostituire tassativamente la guarnizione di tenuta (in dotazione con l'apparecchio). Il raccordo di entrata del gas all'apparecchio è filettato 1/2 gas maschio cilindrico.

Allaccio con tubo flessibile in acciaio inossidabile a parete continua con attacchi filettati
Il raccordo di entrata del gas all'apparecchio è filettato 1/2 gas maschio cilindrico.
La messa in opera di tali tubi deve essere effettuata in modo che la loro lunghezza, in condizioni di massima estensione, non sia maggiore di 2000 mm. Ad allacciamento avvenuto assicurarsi che il tubo metallico flessibile non venga a contatto con parti mobili o schiacciato.

! Utilizzare esclusivamente tubi, guarnizioni di tenuta metalliche in alluminio o guarnizioni in gomma conformi alle Norme Nazionali in vigore.

Controllo Tenuta
! Ad installazione ultimata controllare la perfetta tenuta di tutti i raccordi utilizzando una soluzione saponosa e mai una fiamma.

Adattamento ai diversi tipi di gas
Per adattare il piano ad un tipo di gas diverso da quello per il quale esso è predisposto (indicato sulla etichetta fissata nella parte inferiore del piano o sull'imballo), occorre sostituire gli ugelli dei bruciatori effettuando le seguenti operazioni:
1. Togliere le griglie del piano e sfilare i bruciatori dalle loro sedi.
2. Svitare gli ugelli, servendosi di una chiave a tubo da 7mm. e sostituirli con quelli adatti al nuovo tipo di gas (vedi tabella 1 "Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli").



Nel caso del bruciatore Mini WOK, per svitare l'ugello utilizzare una chiave aperta da 7mm (vedi figura).

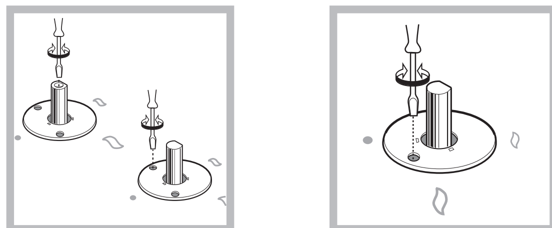
3. Rimontare le parti eseguendo all'inverso le operazioni.
4. Al termine dell'operazione, sostituite la vecchia etichetta taratura con quella corrispondente al nuovo gas d'utilizzo, reperibile presso i Nostri Centri Assistenza Tecnica.

- Regolazione aria primaria dei bruciatori

I bruciatori non necessitano di nessuna regolazione dell'aria primaria.

- Regolazione minimi

1. Portare il rubinetto sulla posizione di minimo;
2. Togliere la manopola ed agire sulla vite di regolazione posta all'interno o di fianco all'astina del rubinetto fino ad ottenere una piccola fiamma regolare.
3. Verificare che ruotando rapidamente la manopola dalla posizione di massimo a quella di minimo non si abbiano spegnimenti dei bruciatori.
4. Negli apparecchi provvisti del dispositivo di sicurezza (termocoppia), in caso di mancato funzionamento del dispositivo con bruciatori al minimo aumentare la portata dei minimi stessi agendo sulla vite di regolazione.



5. Effettuata la regolazione, ripristinate i sigilli posti sui by-pass con ceralacca o materiali equivalenti.

! Nel caso dei gas liquidi, la vite di regolazione dovrà essere avvitata a fondo.

! Al termine dell'operazione sostituire la vecchia etichetta di taratura con quella corrispondente al nuovo gas di utilizzo, reperibile presso i nostri Centri Assistenza Tecnica.

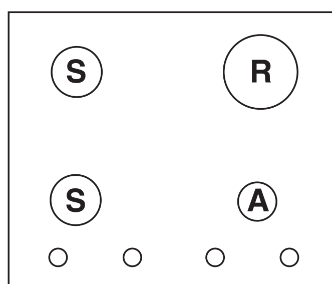
! Qualora la pressione del gas utilizzato sia diversa (o variabile) da quella prevista, è necessario installare, sulla tubazione d'ingresso un appropriato regolatore di pressione (secondo le Norme Nazionali in vigore).

TARGHETTA CARATTERISTICHE	
Collegamenti elettrici	vedi targhetta caratteristiche
	Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie: - 2006/95/CE del 12/12/06 (Bassa Tensione) e successive modificazioni - 2004/108/CE del 15/12/04 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni - 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni. - 2009/142/CE del 30/11/09 (Gas) e successive modificazioni. - 2012/19/UE e successive modificazioni.
ECODESIGN	Regolamento (EU) No 66/2014 che integra la Direttiva 2009/125/EC. Norma EN 30-2-1

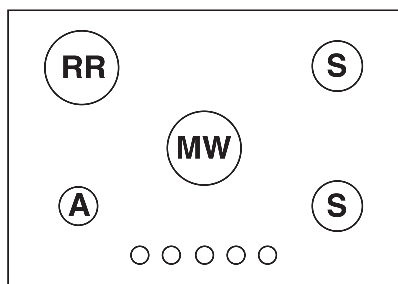
Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli

Tabella 1				Gas Liquido				Gas Naturale	
Bruciatore	Diametro (mm)	Potenza termica kW (p.c.s.*)		By-pass 1/100 (mm)	Ugello 1/100 (mm)	Portata* g/h		Ugello 1/100 (mm)	Portata* l/h
		Nomin.	Ridot.			***	**		
Rapido (R)	100	3.00	0.70	39	86	218	214	116	286
Rapido Ridotto (RR)	100	2.60	0.70	39	80	189	186	110	248
Semi Rapido (S)	75	1.65	0.40	28	64	120	118	96	157
Ausiliario (A)	55	1.00	0.40	28	50	73	71	79	95
Mini WOK (MW)	110	3.50	1.30	61	91	254	250	138	333
Pressioni di alimentazione	Nominale (mbar) Minima (mbar) Massima (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

* A 15°C e 1013,25 mbar-gas secco
** Propano P.C.S. = 50.37 MJ/Kg
*** Butano P.C.S. = 49.47 MJ/Kg
Naturale P.C.S. = 37.78 MJ/m³



IPG 640 S



IPG 751 S

Avvio e utilizzo

! Su ciascuna manopola è indicata la posizione del bruciatore gas corrispondente.

Bruciatori gas
Il bruciatore prescelto può essere regolato dalla manopola corrispondente come segue:

● Spento
▬ Massimo
▬ Minimo

Per accendere uno dei bruciatori, avvicinare allo stesso una fiamma o un accenditore, premere a fondo e ruotare la manopola corrispondente in senso antiorario fino alla posizione di massima potenza.
Nei modelli dotati di dispositivo di sicurezza, è necessario mantenere premuta la manopola per circa 2-3 secondi finchè non si scalda il dispositivo che mantiene automaticamente accesa la fiamma .
Modelli sono dotati di accensione integrata all'interno della manopola. Per accendere il bruciatore prescelto è sufficiente prima premere a fondo la manopola corrispondente, poi ruotarla in senso antiorario fino alla posizione di massima potenza, tenendola premuta fino alla avvenuta accensione.

! Nel caso di una estinzione accidentale delle fiamme del bruciatore, chiudere la manopola di comando e ritentare l'accensione dopo almeno 1 minuto.

Per spegnere il bruciatore occorre ruotare la manopola in senso orario fino all'arresto (corrispondente al simbolo "●").

Consigli pratici per l'uso dei bruciatori

Al fine di ottenere il massimo rendimento è utile ricordare quanto segue:
- utilizzare recipienti adeguati a ciascun bruciatore (vedere tabella) al fine di evitare che le fiamme fuoriescano dal fondo dei recipienti.
- utilizzare sempre recipienti a fondo piatto e con coperchio.
- al momento dell'ebollizione ruotare la manopola fino alla posizione di minimo.

Bruciatore	Ø Diametro recipienti (cm)
Rapido (R)	24 - 26
Rapido Ridotto (RR)	24 - 26
Semi Rapido (S)	16 - 20
Ausiliario (A)	10 - 14
Mini WOK (MW)	24 - 26

Per identificare il tipo di bruciatore fate riferimento ai disegni presenti nel paragrafo "Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli".

Precauzioni e consigli

! L'apparecchio è stato progettato e costruito in conformità alle norme internazionali di sicurezza.
Queste avvertenze sono fornite per ragioni di sicurezza e devono essere lette attentamente.

Sicurezza generale

- **Questo apparecchio riguarda un apparecchio da incasso di classe 3.**
- **Gli apparecchi gas necessitano, per un corretto funzionamento, di un regolare ricambio d'aria. Accertarsi che nella loro installazione siano rispettati i requisiti richiesti nel paragrafo relativo al "Posizionamento".**
- **Le istruzioni sono valide solo per i paesi di destinazione i cui simboli figurano sul libretto e sulla targa matricola.**
- L'apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Non toccare la macchina a piedi nudi o con le mani o i piedi bagnati o umidi.
- **L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto. Ogni altro uso (ad esempio: riscaldamento di ambienti) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.**
- Non ostruire le aperture di ventilazione e di smaltimento di calore.
- Assicurarsi sempre che le manopole siano nella posizione "●"/"○" quando l'apparecchio non è utilizzato.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.
- In caso di guasto, in nessun caso accedere ai meccanismi interni per tentare una riparazione. Contattare l'Assistenza (vedi Assistenza).
- Assicurarsi che i manici delle pentole siano sempre rivolti verso l'interno del piano cottura per evitare che vengano urtati accidentalmente.
- Non chiudere il coperchio in vetro (se presente) con i bruciatori gas o la piastra elettrica ancora caldi.
- Non utilizzare pentole instabili o deformate.
- Non è previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- **L'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.**

Smaltimento

- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno essere riutilizzati.
- La direttiva Europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata. Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

Risparmiare e rispettare l'ambiente

- Cucinare gli alimenti in pentole chiuse con coperchi idonei e usare meno acqua possibile. Cucinare senza coperchio aumenterà notevolmente il consumo in termini di energia.
- Usare pentole e padelle piatte.
- Se si stanno cucinando alimenti con un tempo di cottura più lungo, consigliamo di usare una pentola a pressione, che è due volte più rapida e consente di salvare un terzo di energia.

Manutenzione e cura

Escludere la corrente elettrica

Prima di ogni operazione isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

Pulire l'apparecchio

! Evitare l'uso di detergenti abrasivi o corrosivi, quali gli smacchiatori e prodotti antiruggine, i detersivi in polvere e le spugne con superficie abrasiva: possono graffiare irrimediabilmente la superficie.

! Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

- Per una manutenzione ordinaria, è sufficiente lavare il piano con una spugna umida, asciugando quindi con una carta assorbente per cucina.
- Gli elementi mobili dei bruciatori vanno lavati frequentemente con acqua calda e detersivo avendo cura di eliminare le eventuali incrostazioni.
- Nei piani dotati di accensione automatica occorre procedere frequentemente ad una accurata pulizia della parte terminale dei dispositivi di accensione istantanea elettronica e verificare che i fori di uscita del gas non siano ostruiti.
- L'acciaio inox può rimanere macchiato se a contatto per lungo tempo con acqua fortemente calcarea o con detergenti aggressivi (contenenti fosforo). Si consiglia di sciacquare abbondantemente ed asciugare dopo la pulizia. E' inoltre opportuno asciugare eventuali trabocchi d'acqua.

Manutenzione rubinetti gas

Con il tempo può verificarsi il caso di un rubinetto che si blocchi o presenti difficoltà nella rotazione, pertanto sarà necessario provvedere alla sostituzione del rubinetto stesso.

! Questa operazione deve essere effettuata da un tecnico autorizzato dal costruttore.

Anomalie e rimedi

Può accadere che il piano non funzioni o non funzioni bene. Prima di chiamare l'assistenza, vediamo che cosa si può fare. Innanzi tutto verificare che non ci siano interruzioni nelle reti di alimentazione gas ed elettrica, ed in particolare i rubinetti gas a monte del piano siano aperti.

Il bruciatore non si accende o la fiamma non è uniforme.
Avete controllato se:
- Sono ostruiti i fori di uscita del gas del bruciatore.
- Sono montate correttamente tutte le parti mobili che compongono il bruciatore.
- Ci sono correnti d'aria nelle vicinanze del piano.

La fiamma non rimane accesa nelle versioni con sicurezza.
Avete controllato se:
- Non avete premuto a fondo la manopola.
- Non avete mantenuto premuta a fondo la manopola per un tempo sufficiente ad attivare il dispositivo di sicurezza.
- Sono ostruiti i fori di fuoriuscita del gas in corrispondenza del dispositivo di sicurezza.

Il bruciatore in posizione di minimo non rimane acceso.
Avete controllato se:
- Sono ostruiti i fori di fuoriuscita del gas.
- Ci sono correnti d'aria nelle vicinanze del piano.
- La regolazione del minimo non è corretta.

I recipienti sono instabili.
Avete controllato se:
- Il fondo del recipiente è perfettamente piano.
- Il recipiente è centrato sul bruciatore o sulla piastra elettrica.
- Le griglie sono state invertite.

Installation

! Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information for safe use, installation and care of the appliance.

! Please keep these operating instructions for future reference. Pass them on to possible new owners of the appliance.

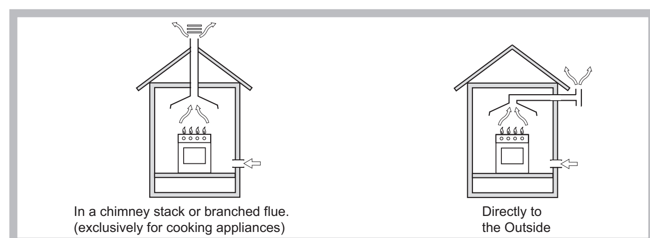
Positioning

! Keep packaging material out of the reach of children. It can become a choking or suffocation hazard (see Precautions and tips).

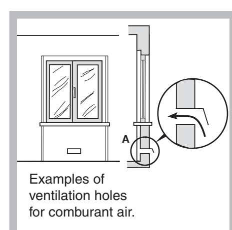
! The appliance must be installed by a qualified professional according to the instructions provided. Incorrect installation may cause harm to people and animals or may damage property.

! This unit may be installed and used only in permanently ventilated rooms in accordance with current national regulations. The following requirements must be observed:

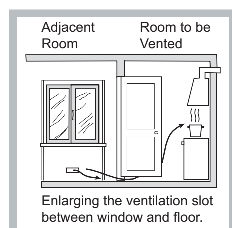
- The room must be equipped with an air extraction system that expels any combustion fumes. This may consist of a hood or an electric fan that automatically starts each time the appliance is switched on.



- The room must also allow proper air circulation, as air is needed for combustion to occur normally. The flow of air must not be less than 2 m^3/h per kW of installed power.



The air circulation system may take air directly from the outside by means of a pipe with an inner cross section of at least 100 cm^2; the opening must not be vulnerable to any type of blockages.



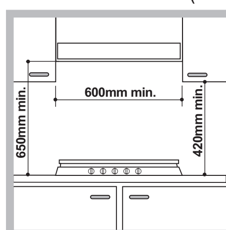
The system can also provide the air needed for combustion indirectly, i.e. from adjacent rooms fitted with air circulation tubes as described above. However, these rooms must not be communal rooms, bedrooms or rooms that may present a fire hazard.

- Liquid petroleum gas sinks to the floor as it is heavier than air. Therefore, rooms containing LPG cylinders must also be equipped with vents to allow gas to escape in the event of a leak. As a result LPG cylinders, whether partially or completely full, must not be installed or stored in rooms or storage areas that are below ground level (cellars, etc.). It is advisable to keep only the cylinder being used in the room, positioned so that it is not subject to heat produced by external sources (ovens, fireplaces, stoves, etc.) which could raise the temperature of the cylinder above 50°C.

Fitting the appliance

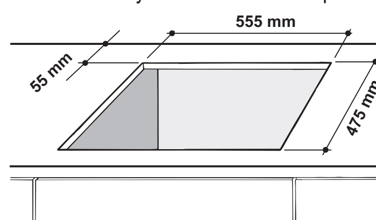
The following precautions must be taken when installing the hob:

- Kitchen cabinets adjacent to the appliance and taller than the top of the hob must be at least 200 mm from the edge of the hob.
- Hoods must be installed according to their relative installation instruction manuals and at a minimum distance of 650 mm from the hob (see figure).
- Place the wall cabinets adjacent to the hood at a minimum height of 420 mm from the hob (see figure).

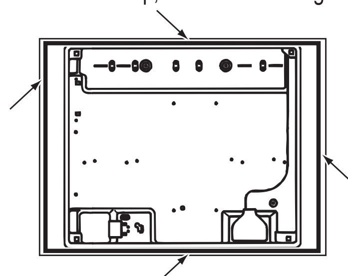


If the hob is installed beneath a wall cabinet, the latter must be situated at a minimum of 700 mm above the hob.

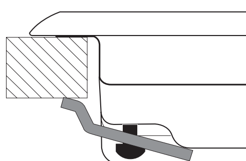
- The installation cavity should have the dimensions indicated in the figure. Fastening hooks are provided, allowing you to fasten the hob to tops that are between 20 and 40 mm thick. To ensure the hob is securely fastened to the top, we recommend you use all the hooks provided.



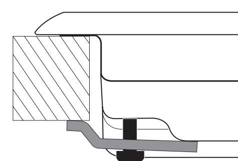
- Before fastening the cooktop in place, position the seal (supplied) along the perimeter of the countertop, as shown in the figure.



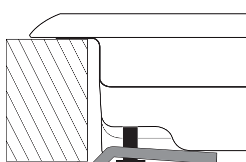
Hook fastening diagram



Hooking position for top **H=20mm**

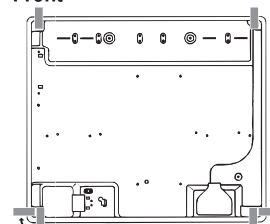


Hooking position for top **H=30mm**



Hooking position for top **H=40mm**

Front



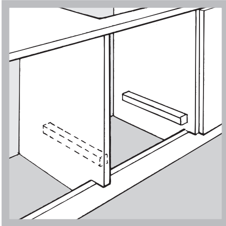
Back

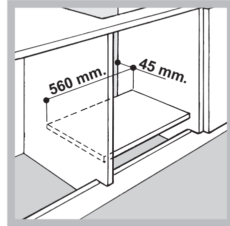
! Use the hooks contained in the “accessory pack”.

- Where the hob is not installed over a built-in oven, a wooden panel must be installed as insulation. This must be placed at a minimum distance of 20 mm from the lower part of the hob.

Ventilation

To ensure adequate ventilation, the back panel of the cabinet must be removed. It is advisable to install the oven so that it rests on two strips of wood, or on a completely flat surface with an opening of at least 45 x 560 mm (see diagrams).





! The hob can only be installed above built-in ovens with a cooling ventilation system.

Electrical connection

Hobs equipped with a three-pole power supply cable are designed to operate with alternating current at the voltage and frequency indicated on the data plate (this is located on the lower part of the appliance). The earth wire in the cable has a green and yellow cover. If the appliance is to be installed above a built-in electric oven, the electrical connection of the hob and the oven must be carried out separately, both for electrical safety purposes and to make extracting the oven easier.

Connecting the supply cable to the mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate.

The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains.

The circuit-breaker must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must not come into contact with surfaces with temperatures higher than 50°C.

! The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.

Before connecting to the power supply, make sure that:

- the appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- the socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the data plate.
- the voltage is in the range between the values indicated on the data plate.
- the socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only (see Assistance).

! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

Gas connection

The appliance should be connected to the main gas supply or to a gas cylinder in compliance with current national regulations. Before carrying out the connection, make sure the cooker is compatible with the gas supply you wish to use. If this is not the case, follow the instructions indicated in the paragraph “Adapting to different types of gas.”

When using liquid gas from a cylinder, install a pressure regulator which complies with current national regulations.

! Check that the pressure of the gas supply is consistent with the values indicated in Table 1 (“Burner and nozzle specifications”). This will ensure the safe operation and longevity of your appliance while maintaining efficient energy consumption.

Connection with a rigid pipe (copper or steel)

! Connection to the gas system must be carried out in such a way as not to place any strain of any kind on the appliance.

There is an adjustable L-shaped pipe fitting on the appliance supply ramp and this is fitted with a seal in order to prevent leaks. The seal must always be replaced after rotating the pipe fitting (seal provided with appliance). The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment.

Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment. These pipes must be installed so that they are never longer than 2000 mm when fully extended. Once connection has been carried out, make sure that the flexible metal pipe does not touch any moving parts and is not compressed.

! Only use pipes and seals that comply with current national regulations.

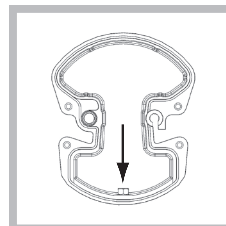
Checking the tightness of the connection

! When the installation process is complete, check the pipe fittings for leaks using a soapy solution. Never use a flame.

Adapting to different types of gas

To adapt the hob to a different type of gas other than default type (indicated on the rating plate at the base of the hob or on the packaging), the burner nozzles should be replaced as follows:

1. Remove the hob grids and slide the burners off their seats.
2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner, and replace them with nozzles for the new type of gas (see table 1 “Burner and nozzle characteristics”).



In the case of the Mini WOK burner, use a spanner with a 7 mm opening to unscrew the nozzle (see figure).

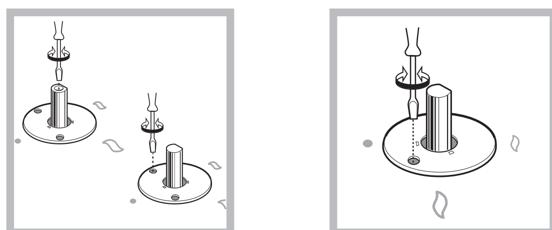
3. Reassemble the parts following the above procedure in the reverse order.
4. Once this procedure is finished, replace the old rating sticker with one indicating the new type of gas used. Sticker are available from any of our Service Centres.

- Adjusting the burners’ primary air

Does not require adjusting.

- Setting the burners to minimum

1. Turn the tap to the low flame position;
2. Remove the knob and adjust the adjustment screw, which is positioned in or next to the tap pin, until the flame is small but steady.
3. Having adjusted the flame to the required low setting, while the burner is alight, quickly change the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame does not go out.
4. Some appliances have a safety device (thermocouple) fitted. If the device fails to work when the burners are set to the low flame setting, increase this low flame setting using the adjusting screw.



5. Once the adjustment has been made, replace the seals on the by-passes using sealing wax or a similar substance.

! If the appliance is connected to liquid gas, the regulation screw must be fastened as tightly as possible.

! Once this procedure is finished, replace the old rating sticker with one indicating the new type of gas used. Stickers are available from any of our Service Centres.

! Should the gas pressure used be different (or vary slightly) from the recommended pressure, a suitable pressure regulator must be fitted to the inlet pipe (in order to comply with current national regulations).

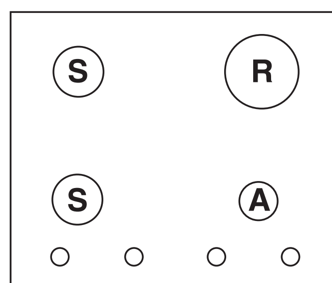
DATA PLATE	
Electrical connections	see data plate
CE	This appliance conforms to the following European Economic Community directives: - 2006/95/EC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 2004/108/EC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments. - 2012/19/EU and subsequent amendments.
ECODESIGN	EU Regulation no. 66/2014 implementing Directive 2009/125/EC. standard EN 30-2-1

Burner and nozzle specifications

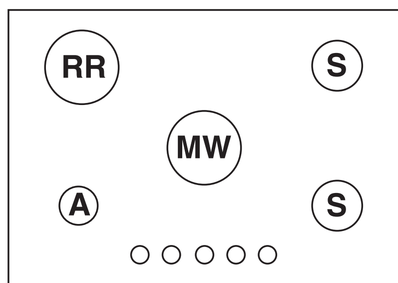
Table 1

Burner	Diameter (mm)	Thermal Power kW (p.c.s.*)		Liquid Gas				Natural Gas	
		Nomin.	Reduc.	By-pass 1/100 (mm)	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* g/h ***	Flow* g/h **	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* l/h
Rapid (R)	100	3.00	0.70	39	86	218	214	116	286
Reduced Rapid (RR)	100	2.60	0.70	39	80	189	186	110	248
Semi Rapid (S)	75	1.65	0.40	28	64	120	118	96	157
Auxiliary (A)	55	1.00	0.40	28	50	73	71	79	95
Mini WOK (MW)	110	3.50	1.30	61	91	254	250	138	333
Supply pressures	Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

* At 15°C and 1013,25 mbar - dry gas
** Propane P.C.S. = 50.37 MJ/Kg
*** Butane P.C.S. = 49.47 MJ/Kg
Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m^3



IPG 640 S



IPG 751 S

Start-up and use

! The position of the corresponding gas burner is shown on every knob.

Gas burners
Each burner can be adjusted to one of the following settings using the corresponding control knob:

- ● Off
- ■ Maximum
- ▬ Minimum

To light one of the burners, hold a lit match or lighter near the burner and, at the same time, press down and turn the corresponding knob anti-clockwise to the maximum setting.
Since the burner is fitted with a safety device, the knob should be pressed for approximately 2-3 seconds to allow the automatic device keeping the flame alight to heat up.
Models are equipped with an ignition button incorporated into the control knob. To light a burner, simply press the corresponding knob all the way in and then turn it anti-clockwise to the “High” setting, keeping it pressed in until the burner lights.

! If a flame is accidentally extinguished, turn off the control knob and wait for at least 1 minute before trying to relight it.

To switch off the burner, turn the knob in a clockwise direction until it stops (when reaches the “●” position).

Practical advice on using the burners

To ensure the burners operate efficiently:
- use appropriate cookware for each burner (see table) so that the flames do not extend beyond the bottom of the cookware.
- always use cookware with a flat base and a cover.
- when the contents of the pan reach boiling point, turn the knob to minimum.

Burner	Ø Cookware Diameter (cm)
Rapid (R)	24 - 26
Reduced Rapid (RR)	24 - 26
Semi Rapid (S)	16 - 20
Auxiliary (A)	10 - 14
Mini WOK (MW)	24 - 26

To identify the type of burner, refer to the designs in the section entitled, “Burner and Nozzle Specifications”.

Precautions and tips

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- **This is a class 3 built-in appliance.**
- **Gas appliances require regular air exchange to maintain efficient operation. When installing the hob, follow the instructions provided in the paragraph on “Positioning” the appliance.**
- **These instructions are only valid for the countries whose symbols appear in the manual and on the serial number plate.**
- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- The openings used for ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Always make sure the knobs are in the “●”/“○” position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance always pull the plug from the mains socket, do not pull on the cable.
- Never carry out any cleaning or maintenance work without having detached the plug from the mains.
- In case of malfunction, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact a Service Centre (see Assistance).
- Always make sure that pan handles are turned towards the centre of the hob in order to avoid accidental burns.
- Do not close the glass cover (if present) when the gas burners or electric hotplates are still hot.
- Do not use unstable or deformed pans.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Do not let children play with the appliance.
- **The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.**

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment.The crossed out “wheeled bin” symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected.
  Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

Respecting and conserving the environment

- Cook your food in closed pots or pans with well-fitting lids and use as little water as possible. Cooking with the lid off will greatly increase energy consumption.
- Use purely flat pots and pans.
- If you are cooking something that takes a long time, it’s worth using a pressure cooker, which is twice as fast and saves a third of the energy.

GB

Maintenance and care

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the appliance

! Do not use abrasive or corrosive detergents such as stain removers, anti-rust products, powder detergents or sponges with abrasive surfaces: these may scratch the surface beyond repair.

! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

- It is usually enough to wash the hob with a damp sponge and dry it with absorbent kitchen roll.
- The removable parts of the burners should be washed frequently with warm water and soap and any burnt-on substances removed.
- For hobs which ligth automatically, the terminal part of the electronic instant lighting devices should be cleaned frequently and the gas outlet holes should be checked for blockages.
- Stainless steel can be marked by hard water that has been left on the surface for a long time, or by aggressive detergents containing phosphorus. After cleaning, rinse and dry any remaining drops of water.

Gas tap maintenance

Over time, the taps may become jammed or difficult to turn. If this happens, the tap must be replaced.

! This procedure must be performed by a qualified technician authorised by the manufacturer.

Troubleshooting

It may happen that the appliance does not function properly or at all. Before calling the service centre for assistance, check if anything can be done. First, check to see that there are no interruptions in the gas and electrical supplies, and, in particular, that the gas valves for the mains are open.

The burner does not light or the flame is not even around the burner.
Check whether:
- The gas holes on the burner are clogged.
- All the movable parts that make up the burner are mounted correctly.
- There are draughts near the appliance.

The flame dies in models with a safety device.
Check to make sure that:
- You pressed the knob all the way in.
- You keep the knob pressed in long enough to activate the safety device.
- The gas holes are not blocked in the area corresponding to the safety device.

The burner does not remain lit when set to minimum.
Check to make sure that:
- The gas holes are not blocked.
- There are no draughts near the appliance.
- The minimum setting has been adjusted properly.

The cookware is unstable.
Check to make sure that:
- The bottom of the cookware is perfectly flat.
- The cookware is positioned correctly at the centre of the burner.
- The pan support grids have been positioned correctly.

Installation

! Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veillez à ce qu'il suive l'appareil pour informer le nouveau propriétaire sur son fonctionnement et lui fournir les conseils correspondants.

! Lisez attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de votre appareil

Conditions réglementaires d'installation (Pour la France)
Le raccordement gaz devra être fait par un technicien qui assurera la bonne alimentation en gaz et le meilleur réglage de la combustion des brûleurs. Ces opérations d'installation, quoique simples, sont délicates et primordiales pour que votre table de cuisson vous rende le meilleur service. L'installation doit être effectuée conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur et règlement sanitaire départemental.

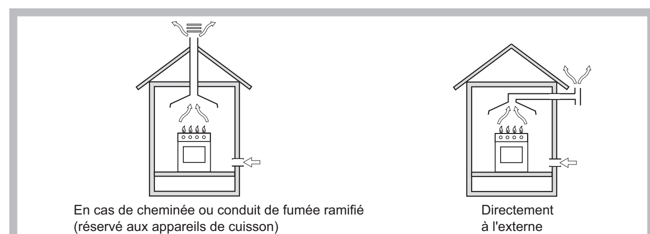
Positionnement

! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (voir Précautions et conseils).

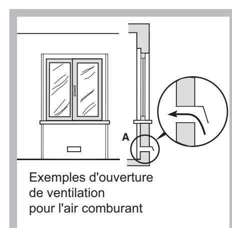
! L'installation doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des dommages à des personnes, des animaux ou des biens.

! Cet appareil peut être installé et fonctionner seulement dans des locaux qui sont aérés en permanence, selon les Normes Nationales en vigueur.
Il faut observer les conditions suivantes:

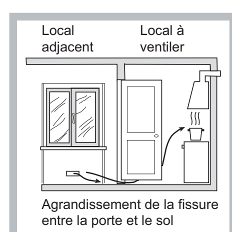
- La pièce doit prévoir un système d'évacuation vers l'extérieur des fumées de combustion, réalisé au moyen d'une hotte ou par ventilateur électrique qui entre automatiquement en fonction dès que l'on allume l'appareil.



- La pièce doit prévoir un système qui consent un apport d'air nécessaire à une régulière combustion. Le flux d'air nécessaire à la combustion ne doit pas être inférieur à 2 m^3/h par kW de puissance installée.



Le système peut être réalisé en prélevant l'air directement de l'extérieur du bâtiment au moyen d'un conduit d'au moins100 cm^2 de section utile qui ne risque pas d'être bouché accidentellement.

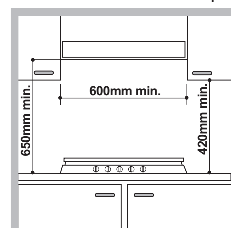


Ou, de manière indirecte depuis des locaux adjacents et équipés d'un conduit de ventilation avec l'extérieur comme susmentionné; ces locaux ne doivent pas être des parties communes du bâtiment, des chambres à coucher ou des locaux à risque d'incendie.

- **(Pour la France et la Belgique)** Les gaz de pétrole liquéfiés, plus lourds que l'air, se déposent et stagnent vers le bas. Les locaux qui contiennent donc des bouteilles de G.P.L doivent prévoir des ouvertures vers l'extérieur afin de permettre l'évacuation du gaz par le bas en cas de fuites accidentelles. Les bouteilles de GPL, qu'elles soient vides ou partiellement pleines, ne devront donc pas être installées ou entreposées dans des locaux qui se trouvent au dessous du niveau du sol (caves etc.). Il est opportun de n'entreposer dans le local que la bouteille que vous êtes en train d'utiliser, placée de façon à ne pas être sujette à l'action directe de sources de chaleur (fours, feux de bois, poêles etc.) qui peuvent atteindre des températures dépassant 50°C.

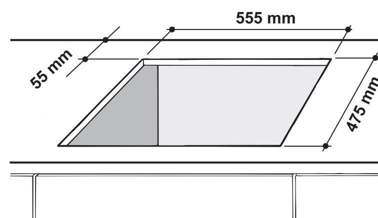
Encastrement
Pour une installation correcte de la table de cuisson, il faut se conformer aux instructions suivantes :

- Les meubles jouxtant la table, dont la hauteur dépasse celle du plan de cuisson, doivent être placés à au moins 200 mm du bord du plan.
- Les hottes doivent être installées conformément aux instructions reportées dans leur notice d'installation et à au moins 650 mm de distance (voir figure).
- Les éléments hauts jouxtant la hotte doivent être placés à au moins 420 mm de distance du plan de travail (voir figure).



En cas d'installation de la table de cuisson sous un élément haut, ce dernier devra être monté à au moins 700 mm de distance du plan.

- La découpe du meuble doit avoir les dimensions indiquées par la figure. Des crochets de fixation sont prévus pour fixer la table sur des plans de 20 à 40 mm d'épaisseur. Pour bien fixer la table, utilisez tous les crochets fournis.



- Avant de procéder à la fixation au plan de travail, montez le joint (fourni) le long du périmètre de la table comme illustré.

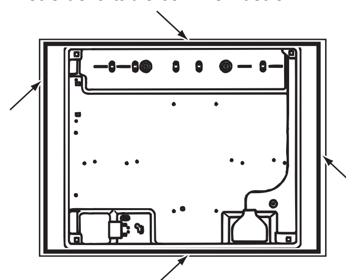
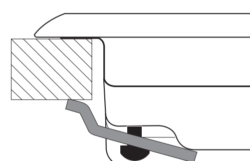
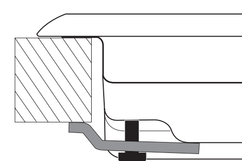


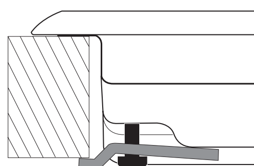
Schéma de fixation des crochets



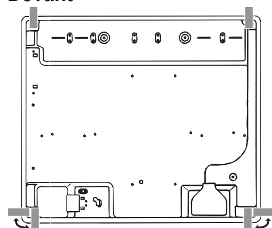
Position du crochet pour top **H=20mm**



Position du crochet pour top **H=30mm**



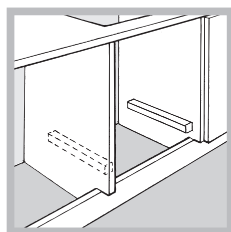
Position du crochet pour top **H=40mm**

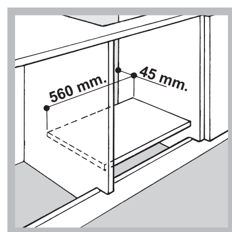


! Utilisez tous les crochets compris dans le “sachet accessoires”

- Si la table n’est pas installée au-dessus d’un four à encastrer, il faut monter un panneau d’isolation en bois. Il faut le monter à au moins 20 mm de distance du bord inférieur de la table.

Aération
Pour garantir une bonne aération, la cavité d’encastrement doit être dépourvue de paroi arrière. Il est conseillé d’installer le four de manière à ce qu’il repose sur deux cales en bois ou bien sur un plan d’appui continu qui ait une découpe d’au moins 45 x 560 mm (voir figures).





! La table ne peut être installée qu’au-dessus de fours encastrables équipés de ventilation de refroidissement.

Raccordement électrique

Les tables munies d’un cordon d’alimentation tripolaire, sont prévues pour un fonctionnement à courant alternatif à la tension et à la fréquence d’alimentation indiquées sur la plaquette des caractéristiques (placée sous la table de cuisson). Le conducteur de terre du câble est jaune/vert. En cas d’installation au-dessus d’un four à encastrer, la connexion électrique de la table et celle du four doivent être effectuées séparément, pour des questions de sécurité électrique mais aussi pour simplifier, au besoin, l’extraction du four.

Branchement du câble d’alimentation au réseau électrique
Montez sur le câble une prise normalisée adaptée à la charge indiquée sur l’étiquette des caractéristiques.
En cas de raccordement direct au réseau, il faut intercaler entre l’appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d’écartement entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l’interrupteur). Le câble d’alimentation ne doit atteindre, en aucun point, des températures dépassant de 50°C la température ambiante.

! L’installateur est responsable du bon raccordement électrique de l’appareil et du respect des normes de sécurité.

Avant de procéder au branchement, assurez-vous que :
- la prise est bien munie d’une terre conforme à la loi;
- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l’appareil, indiquée sur la plaquette signalétique;
- la tension d’alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaquette signalétique;
- la prise est bien compatible avec la fiche de l’appareil. Si ce n’est pas le cas, remplacez la prise ou la fiche, n’utilisez ni rallonges ni prises multiples.

! Après installation de l’appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles

! Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.

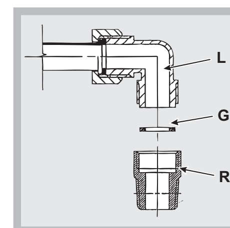
! Il doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé (voir Assistance).

! Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.

Raccordement gaz

Raccorder l’appareil à la bouteille ou à la canalisation du gaz conformément aux normes en vigueur, uniquement après avoir vérifié que l’appareil est bien réglé pour le type de gaz d’alimentation utilisé. Dans le cas contraire, effectuer les opérations décrites au paragraphe “Adaptation aux différents types de gaz”. Pour l’alimentation en gaz liquide, utiliser des régulateurs de pression conformes aux Normes en vigueur.

! Pour un fonctionnement en toute sécurité, pour l’emploi correct de l’énergie et une plus longue durée de vie de l’appareil, vérifier si la pression d’alimentation respecte bien les valeurs indiquées dans le tableau 1 “Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs”.



Pour relier l’appareil à la canalisation du gaz Naturel, II2E+3+ pour la Belgique, I2E pour le Luxembourg et I2L pour la Hollande, il faut avant tout installer le raccord “**R**” (disponible sur demande auprès du Service d’Assistance Technique) avec son étanchéité “**G**” sur le raccord en forme de “**L**” situé sur le tuyau de raccordement gaz (voir figure). Le raccord est fourni de filetage conique mâle avec pas 1/2 gaz.
Le raccordement doit être réalisé au moyen:
- ou d’un tuyau rigide
- ou d’un tuyau flexible en acier inox, sans interruption, et équipé de raccordements filetés.

En amont de l’appareil il faut installer un robinet d’arrêt du gaz; il devra être installé de manière à pouvoir facilement le manoeuvrer, selon les Normes Nationales en vigueur.

Raccordement par tuyau rigide (cuivre ou acier)
! Le raccordement à l’installation de gaz doit être effectué de manière à ce que l’appareil ne subisse aucun type de contrainte.
La rampe d’alimentation de l’appareil est munie d’un raccord en “**L**” orientable dont l’étanchéité est assurée par un joint. S’il vous faut inverser le raccord, vous devez obligatoirement remplacer le joint d’étanchéité (fourni avec l’appareil). Le raccord d’entrée du gaz à l’appareil est fileté 1/2 gaz mâle cylindrique.

Raccordement par tuyau flexible en acier inox, à paroi continue avec raccords filetés
Le raccord d’entrée du gaz à l’appareil est fileté 1/2 gaz mâle cylindrique.
La mise en œuvre de ces tuyaux doit être effectuée de façon à ce que, même au maximum de leur extension, ils ne dépassent pas 2000 mm de long. Après raccordement, assurez-vous que le tuyau métallique flexible ne touche pas à des parties mobiles et n’est pas écrasé.

! N'utilisez que des tuyaux conformes et des joints d'étanchéité conformes aux textes réglementaires applicables dans le pays.

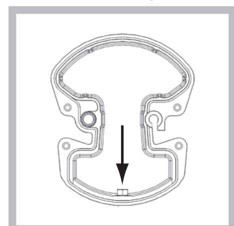
Vérification de l'étanchéité

! Une fois l'installation terminée, vérifier l'étanchéité de tous les raccords en utilisant une solution savonneuse et jamais une flamme.

Adaptation aux différents types de gaz (pour la France et la Belgique)

Pour adapter la table à un type de gaz autre que celui pour lequel elle a été prévue (indiqué sur l'étiquette fixée sous la table ou sur l'emballage), il faut changer les injecteurs des brûleurs en procédant comme suit :

1. Enlevez les grilles du plan de cuisson et sortez les brûleurs de leur logement.
2. Dévissez les injecteurs à l'aide d'une clé à tube de 7 mm et remplacez-les par les injecteurs adaptés au nouveau type de gaz (voir tableau 1 "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs").



En cas de brûleur Mini WOK, utiliser une clé plate de 7mm pour dévisser l'injecteur (voir figure).

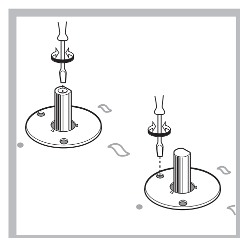
3. Remontez les différentes parties en effectuant les opérations dans le sens inverse.
4. En fin d'opération remplacez la vieille étiquette par celle correspondant au nouveau gaz utilisé, disponible dans nos Services Après-vente.

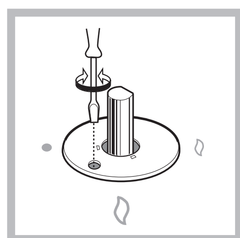
• Réglage de l'air primaire des brûleurs (pour la France et la Belgique)

Les brûleurs ne nécessitent d'aucun réglage de l'air primaire.

• Réglage minimum (pour la France e la Belgique)

1. Placez le robinet sur la position de minima;
2. Déposez la manette et tournez la vis de réglage positionnée à l'intérieur ou sur le côté de la tige du robinet jusqu'à ce que vous obteniez une petite flamme régulière;
3. Une fois obtenu le débit minimal souhaité, allumez le brûleur et tournez brusquement la manette de la position de ralenti à la position d'ouverture maximale et vice versa à plusieurs reprises. Vérifiez ainsi qu'il n'y ait pas extinction du brûleur.
4. En cas de mauvais fonctionnement du dispositif de sécurité gaz (thermocouple) équipant certains appareils, quand les brûleurs sont au minima, augmentez leur débit en agissant sur la vis de réglage.





5. Après avoir procédé à ce réglage, reposez les scellés sur les by-pass en utilisant de la cire ou autre matériau équivalent.

! En cas de gaz liquides, il faut visser à fond la vis de réglage.

! En fin d'opération remplacez la vieille étiquette par celle correspondant au nouveau gaz utilisé, disponible dans nos Services Après-vente.

! Si la pression du gaz utilisé est différente (ou variable) par rapport à la pression prévue, il faut installer, sur la tuyauterie d'entrée un régulateur de pression approprié (conformément aux textes réglementaires applicables dans le pays).

PLAQUETTE SIGNALETIQUE	
Raccordements électriques	voir plaquette signalétique
CE	Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes : - 2006/95/CE du 12/12/06 (Basse Tension) et modifications successives - 2004/108/CE du 15/12/04 (Compatibilité Electromagnétique) et modifications successives - 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives. - 2012/19/UE et modifications successives.
ÉCOCONCEPTION	Règlement n°66/2014 de l'UE intégrant la Directive 2009/125/EC. Norme EN 30-2-1

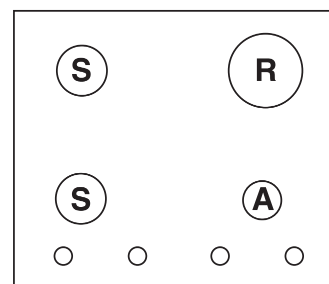
Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

Tableau 1
(Pour la France et la Belgique)

Brûleur	Diamètre (mm)	Puissance thermique kW (p.c.s.*)		Gaz Liquides: By-pass 1/100 (mm)	Gaz Liquides: Injecteur 1/100 (mm)	Gaz Liquides: Débit* g/h		Gaz Naturel: Injecteur 1/100 (mm)	Gaz Naturel: Débit* l/h	
		Réduit	Nominal			***	**		G20	G25
Rapide (R)	100	0,70	3,00	39	86	218	214	116	286	332
Rapide Réduit (RR)	100	0,70	2,60	39	80	189	186	110	248	288
Semi Rapide (S)	75	0,40	1,65	28	64	120	118	96(Z)	157	183
Auxiliarie (A)	55	0,40	1,00	28	50	73	71	79(6)	95	111
Mini Wok (MW)	110	1,30	3,50	61	91	254	250	138	333	365
Pression de alimentation (FR)	Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					28-30 20 35	37 25 45		20 17 25	25 20 30
Pression de alimentation (BE)	Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					28-30 20 35	37 25 45		20 15 25	20 15 30

Tableau 1 (Pour la Luxembourg)

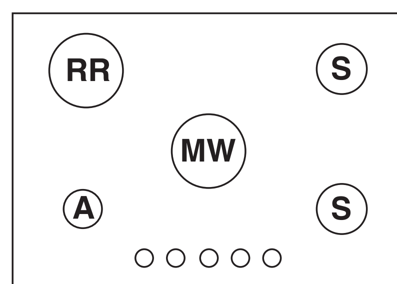
Brûleur	Diamètre (mm)	Puissance thermique kW (p.c.s.*)		Gaz Naturel: Injecteur 1/100 (mm)	Gaz Naturel: Débit* l/h
		Nominal	Réduit		G20
Rapide (R)	100	3,00	0,70	116	286
Rapide Réduit (RR)	100	2,60	0,70	110	248
Semi Rapide (S)	75	1,65	0,40	96(Z)	157
Auxiliarie (A)	55	1,00	0,40	79(6)	95
Mini Wok (MW)	110	3,50	1,30	138	333
Pression de alimentation	Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)				20 17 25



IP 640 S

Tableau 1 (Pour la Hollande)

Brûleur	Diamètre (mm)	Puissance thermique kW (p.c.s.*)		Gaz Naturel: Injecteur 1/100 (mm)	Gaz Naturel: Débit* l/h
		Nominal	Réduit		G25
Rapide (R)	100	3,00	0,70	116	332
Rapide Réduit (RR)	100	2,60	0,70	110	288
Semi Rapide (S)	75	1,65	0,40	96(Z)	183
Auxiliarie (A)	55	1,00	0,40	79(6)	111
Mini Wok (MW)	110	3,50	1,30	138	365
Pression de alimentation	Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)				20 17 25



IP 751 S

*	A 15°C et 1013,25 mbar-gaz sec		
**	Propane		P.C.S. = 50.37 MJ/Kg
***	Butane		P.C.S. = 49.47 MJ/Kg
	Naturel	G20	P.C.S. = 37.78 MJ/m3
	Naturel	G25	P.C.S. = 32.49 MJ/m3

Mise en marche et utilisation

! La position du brûleur gaz ou correspondante est indiquée sur chaque manette.

Brûleurs à gaz
Chaque manette permet de régler le brûleur sélectionné comme suit :

- ● Eteint
- ▬ Maximum
- ▬ Minimum

Pour allumer un brûleur, approchez une flamme ou un allume-gaz, appuyez à fond et tournez la manette correspondante dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour sélectionner la position de puissance maximale.
Sur les modèles équipés d'un dispositif de sécurité gaz, appuyez pendant au moins 2-3 secondes de suite sur la manette pour permettre au dispositif de se réchauffer.
Modèles sont équipés d'un allumage intégré à l'intérieur de la manette. Pour allumer le brûleur choisi, appuyez d'abord à fond sur la manette correspondante et tournez-la ensuite dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position puissance maximum, continuez à appuyer jusqu'à ce qu'il y ait allumage.

! En cas d'extinction accidentelle des flammes du brûleur, tournez la manette jusqu'à l'arrêt et attendez au moins 1 minute avant de tenter de rallumer.

Pour éteindre le brûleur tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre pour la ramener en face du symbole "●".

Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs

Pour obtenir un meilleur rendement, n'oubliez pas :
- d'utiliser des récipients appropriés à chaque brûleur (voir tableau) pour éviter que les flammes ne dépassent de sous les casseroles.
- de toujours utiliser des casseroles à fond plat et avec couvercle.
- de tourner la manette dans la position minimum au moment de l'ébullition.

Brûleur	Ø Diamètre de récipients (cm)
Rapide (R)	24 - 26
Rapide Réduit (RR)	24 - 26
Semi Rapide (S)	16 - 20
Auxiliaire (A)	10 - 14
Mini WOK (MW)	24 - 26

Pour distinguer le type de brûleur reportez-vous aux dessins figurant dans le paragraphe "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs".

Précautions et conseils

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité. Ces conseils sont fournis pour des raisons de sécurité et doivent être lus attentivement.

Sécurité générale

- **Ce mode d'emploi concerne un appareil à encastrer classe 3.**
- **Pour bien fonctionner, les appareils à gaz ont besoin d'un apport d'air régulier. Il est important de vérifier lors de leur installation, que tous les points indiqués dans le paragraphe relatif à leur "Positionnement" soient respectés.**
- **Les instructions fournies ne sont applicables qu'aux pays dont les symboles sont reportés dans la notice et sur la plaquette d'immatriculation.**
- **Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.**
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit abrité, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Ne touchez pas à l'appareil si vous êtes pieds nus ou si vous avez les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- **Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et donc dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.**
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Contrôlez toujours que les manettes sont bien dans la position "●"/"○" quand l'appareil n'est pas utilisé.
- Ne tirez surtout pas sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuez aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayez en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Contactez le service d'Assistance (voir Assistance).
- Faites attention à ce que les manches des casseroles soient toujours tournés vers l'intérieur de la table de cuisson pour éviter tout risque d'accident.
- N'abaissez pas le couvercle en verre (s'il y en a un) tant que les brûleurs gaz ou la plaque électrique sont chauds.
- N'utilisez pas de casseroles instables ou déformées.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant d'utilisation de l'appareil.
- S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- **Le dispositif n'est pas destiné à être mis en œuvre par une minuterie externe ou un système de télécommande séparée.**

Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : conformez-vous aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La Directive Européenne 2012/19/EU sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la "poubelle barrée" est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

Economies et respect de l'environnement

- Faites cuire vos aliments dans des casseroles ou des poêles à couvercle et utilisez le moins d'eau possible. Faire cuire les aliments dans des

casseroles ouvertes augmente considérablement la consommation d'énergie.
- Utilisez exclusivement des casseroles et poêles à fond plat.
- Si vous cuisinez un aliment qui nécessite beaucoup de temps, il est préférable d'utiliser un autocuiseur qui est deux fois plus rapide et économise un tiers de l'énergie.

Nettoyage et entretien

Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien coupez l'alimentation électrique de l'appareil.

Nettoyage de l'appareil

! N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs, tels que détacheurs et dérouilleurs, poudres à récurer et éponges à surface abrasive : ils risquent de rayer irrémédiablement la surface.

! Ne nettoyez jamais l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

- Pour un entretien courant, passez une éponge humide sur la surface et séchez avec du papier essuie-tout.
- Les parties démontables des brûleurs doivent être lavées fréquemment à l'eau chaude avec du détergent en éliminant soigneusement toute incrustation.
- Dans le cas de tables équipées d'allumage automatique, nettoyez fréquemment et soigneusement l'extrémité des dispositifs d'allumage électronique instantané et vérifiez que les orifices de sortie du gaz ne sont pas bouchés.
- Des taches peuvent se former sur l'acier inox si ce dernier reste trop longtemps au contact d'une eau très calcaire ou de détergents agressifs (contenant du phosphore). Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. Mieux vaut essuyer aussitôt tout débordement d'eau.

Entretien robinets gaz

Il peut arriver qu'au bout d'un certain temps, un robinet se bloque ou tourne difficilement. Il faut alors le remplacer.

! Cette opération doit être effectuée par un technicien agréé par le fabricant.

Anomalies et remèdes

Il peut arriver que l'appareil ne fonctionne pas ou ne fonctionne pas très bien. Avant d'appeler le service après-vente, voyons ensemble que faire. Vérifiez avant tout s'il n'y a pas de coupure de gaz ou de courant, et si les robinets du gaz en amont de l'appareil sont bien ouverts.

Le brûleur ne s'allume pas ou la flamme n'est pas uniforme.
Avez-vous contrôlé si :
- les orifices de sortie du gaz ne sont pas par hasard bouchés.
- les pièces amovibles composant le brûleur sont bien montées correctement.
- il y a des courants d'air dans les environs du plan de cuisson

La flamme s'éteint dans les versions équipées de sécurité de flamme.
Avez-vous contrôlé si :
- vous avez bien appuyé à fond sur la manette.
- vous avez bien appuyé à fond sur la manette pendant un laps de temps suffisant pour permettre l'activation du dispositif de sécurité.
- les orifices de sortie du gaz situés en face du dispositif de sécurité ne sont pas par hasard bouchés.

Le brûleur s'éteint quand il est réglé sur la position de minimum.
Avez-vous contrôlé si :
- les orifices de sortie du gaz ne sont pas par hasard bouchés
- il y a des courants d'air dans les environs du plan de cuisson
- les minima n'ont pas bien été réglés.

Les casseroles sont instables.
Avez-vous contrôlé si :
- le fond de la casserole est parfaitement plat
- la casserole est bien placée au centre du brûleur
- la position des grilles n'a pas par hasard été inversée..

Instalación

! Es importante conservar este manual para poder consultarlo en todo momento. En caso de venta, de cesión o de mudanza, verifique que permanezca junto al aparato para informar al nuevo propietario sobre su funcionamiento y sobre las advertencias correspondientes.

! Lea atentamente las instrucciones: contienen importante información sobre la instalación, el uso y la seguridad.

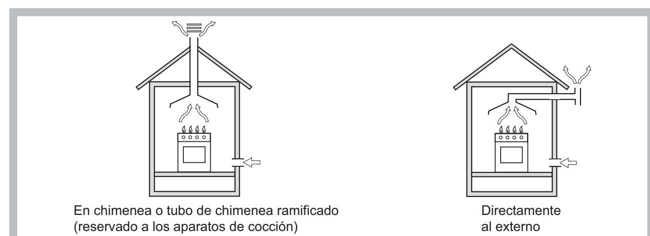
Colocación

! Los embalajes no son juguetes para niños y se deben eliminar respetando las normas para la recolección de residuos (ver Precauciones y consejos).

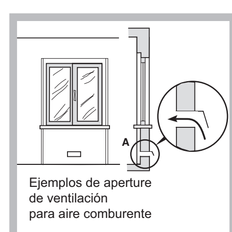
! La instalación se debe realizar siguiendo estas instrucciones y por personal profesionalmente calificado. Una instalación incorrecta puede producir daños a personas, animales o cosas.

! Este aparato puede ser instalado y funcionar sólo en lugares ventilados permanentemente, de acuerdo a las prescripciones de las Normas Nacionales en vigencia. Deben ser observados los siguentes requisitos:

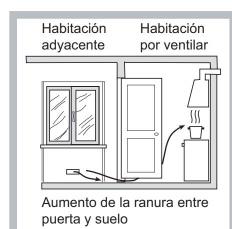
- El ambiente debe poseer un sistema de descarga de los humos de la combustión al exterior, utilizando una campana o un electroventilador que entre automáticamente en funcionamiento cada vez que se enciende el aparato.



- El ambiente debe poseer un sistema que permita la entrada del aire necesario para una combustión normal. El caudal de aire necesario para la combustión no debe ser inferior a 2 m^3/h por cada kilovatio (kW) de potencia instalada.



El sistema puede tomar aire del exterior del edificio a través de un conducto de 100 cm^2, como mínimo, de sección útil de modo que no pueda ser obstruido accidentalmente.



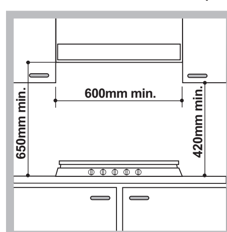
También puede hacerlo de manera indirecta, desde ambientes adyacentes que posean un conducto de ventilación hacia el exterior, como se describe más arriba, y que no sean partes en común del inmueble, ambientes con peligro de incendio o dormitorios.

- Los gases de petróleo licuados, más pesados que el aire, se depositan en las partes más bajas. Por lo tanto, los ambientes que contienen botellas de GPL deben tener aberturas hacia el exterior para permitir la evacuación desde abajo de eventuales escapes de gas. Además, las botellas de GPL, vacías o parcialmente llenas, no deben ser instaladas o depositadas en ambientes o espacios a un nivel más bajo del suelo (sótanos, etc.) Es conveniente conservar en el ambiente sólo la botella que se está utilizando, colocada de modo que no quede expuesta a la acción directa de fuentes de calor (hornos, chimeneas, estufas, etc.) capaces de llevarla a temperaturas superiores a 50°C.

Empotramiento

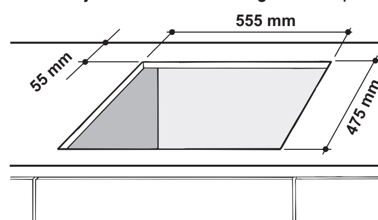
Para una correcta instalación de la encimera se deben observar las siguientes precauciones:

- Los muebles situados a un costado, cuya altura supere la de la superficie de trabajo, deben estar situados a 200 mm., como mínimo, del borde de la misma.
- Las campanas deben ser instaladas de acuerdo con los requisitos establecidos en los manuales de instrucción de las mismas, siempre manteniendo una distancia mínima de 650 mm (ver la figura).
- Coloque los armarios de pared adyacentes a la campana a una altura mínima desde la superficie de trabajo, de 420 mm. (ver la figura).

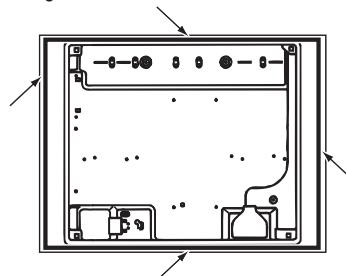


Siempre que la encimera se instale debajo de un armario de pared, éste último deberá mantener una distancia mínima de la superficie de trabajo de 700 mm.

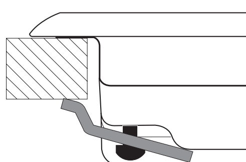
- El espacio para el mueble deberá tener las dimensiones indicadas en la figura. Se han previsto ganchos de fijación que permiten fijar la encimera a superficies de 20 a 40 mm. de espesor. Para un buena fijación de la encimera, es aconsejable usar todos los ganchos que se suministran.



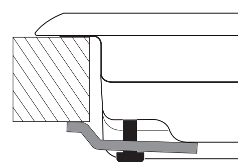
- Antes de proceder a la fijación a la encimera, coloque la junta (suministrada con el equipo) a lo largo del perímetro de la placa de cocción como se representa en la figura.



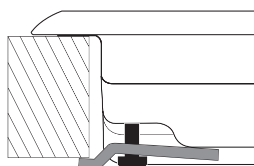
Esquema de fijación de los ganchos



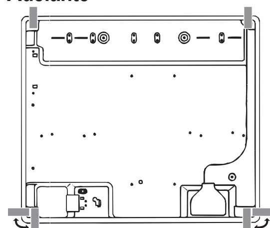
Posición del gancho para superficies **H=20mm**



Posición del gancho para superficies **H=30mm**



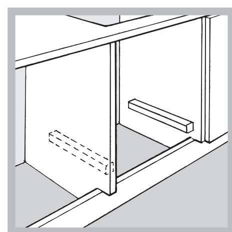
Posición del gancho para superficies **H=40mm**

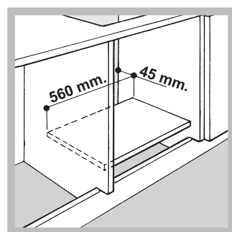


! Use los ganchos contenidos en el “paquete de accesorios”

- Cuando la encimera no se instale sobre un horno empotrado, es necesario introducir un panel de madera como aislamiento. El mismo deberá colocarse a una distancia mínima de 20 mm. de la pared inferior de la encimera.

Aireación
Para garantizar una buena aireación es necesario eliminar la pared posterior del hueco para el horno. Es preferible instalar el horno apoyado sobre dos listeles de madera o sobre una superficie continua que tenga una abertura de 45 x 560 mm. como mínimo (ver las figuras).





! Es posible instalar la encimera sólo sobre hornos empotrados dotados de ventilación.

Conexión eléctrica

Las encimeras que poseen cable de alimentación tripolar, se fabrican para funcionar con corriente alterna, a la tensión y frecuencia de alimentación indicadas en la placa de características (ubicada en la parte inferior de la encimera). El conductor de puesta a tierra del cable se distingue por los colores amarillo-verde. Cuando se realiza la instalación sobre un horno empotrado, la conexión eléctrica de la encimera y la del horno se deben realizar por separado, ya sea por razones de seguridad eléctrica, como para facilitar la eventual extracción del horno.

Conexión del cable de alimentación eléctrica a la red
Instale en el cable un enchufe normalizado para la carga indicada en la placa de características.
En el caso de conexión directa a la red, es necesario interponer entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm., dimensionado para esa carga y que responda a las normas vigentes (el conductor de tierra no debe ser interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación eléctrica se debe colocar de modo tal que no alcance en ningún punto una temperatura que supere en 50°C la temperatura ambiente.

! El instalador es responsable de la correcta conexión eléctrica y del cumplimiento de las normas de seguridad.

Antes de efectuar la conexión verifique que:
- la toma tenga conexión a tierra y que sea conforme con la ley;
- la toma sea capaz de soportar la carga máxima de potencia de la máquina indicada en la placa de características;
- la tensión de alimentación eléctrica esté comprendida dentro de los valores indicados en la placa de características;
- la toma sea compatible con el enchufe del aparato. Si no es así, sustituya la toma o el enchufe; no utilice prolongaciones ni conexiones múltiples.

! Una vez instalado el aparato, el cable eléctrico y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.

! El cable no debe sufrir pliegues ni compresiones.

! El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados (ver Asistencia).

! La empresa declina toda responsabilidad cuando estas normas no sean respetadas.

Conexión de gas

La conexión del aparato a la tubería o a la botella de gas se deberá efectuar de acuerdo a lo prescripto por las Normas Nacionales vigentes, sólo después de haber verificado que el mismo está regulado para el tipo de gas con el cual será alimentado. Si no es así, realice las operaciones indicadas en el párrafo “Adaptación a los distintos tipos de gas”.
En el caso de alimentación con gas líquido, desde botella, utilice reguladores de presión conformes con las Normas Nacionales vigentes.

! Para un funcionamiento seguro, un adecuado uso de la energía y una mayor duración del aparato, verifique que la presión de alimentación cumpla con los valores indicados en la tabla 1 “Características de los quemadores e inyectores”.

Conexión con tubo rígido (cobre o acero)
! La conexión a la red de gas se debe efectuar de modo que no provoque esfuerzos de ningún tipo al aparato.
En el tubo de alimentación del aparato se encuentra una unión en “L” orientable, cuya estanqueidad está asegurada por una junta. Si resultara necesario girar la unión, sustituya siempre la junta estanca (suministrada con el aparato).
La unión de entrada de gas al aparato es roscada 1/2 gas macho cilíndrico.

Conexión con tubo flexible de acero inoxidable de pared continua con uniones roscadas
La unión de entrada de gas al aparato es roscada 1/2 gas macho cilíndrico.
La colocación de dichos tubos se debe efectuar de modo tal que su longitud, en condiciones de máxima extensión, no sea mayor que 2000 mm. Una vez realizada la conexión, verifique que el tubo metálico flexible no permanezca en contacto con partes móviles o no quede aplastado.

! Utilice exclusivamente tubos y juntas estancas conformes a la Normas Nacionales en vigencia.

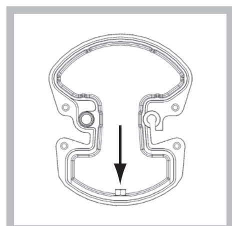
Control de la estanqueidad
! Finalizada la instalación, controle la perfecta estanqueidad de todas las uniones utilizando una solución jabonosa pero nunca una llama.

ES

Adaptación a los distintos tipos de gas

Para adaptar la encimera a un tipo de gas diferente de aquel para el que fue fabricada (indicado en la etiqueta fijada en la parte inferior de la encimera o en el embalaje), es necesario sustituir los inyectores de los quemadores efectuando las siguientes operaciones:

1. Quite las parrillas de la encimera y extraiga los quemadores.
2. Desenrosque los inyectores utilizando una llave tubular de 7mm. y sustitúyalos por los que se adapten al nuevo tipo de gas (ver tabla 1 “Características de los quemadores e inyectores”).



En el caso del quemador Mini WOK, para aflojar la tobera utilizar una llave abierta de 7mm (veri figura).

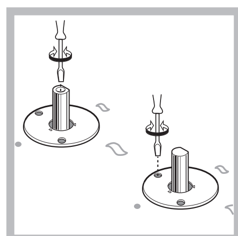
3. Vuelva a colocar las piezas realizando las operaciones en sentido contrario.
4. Al finalizar la operación, sustituya la anterior etiqueta de calibrado con la correspondiente al nuevo gas que se va a utilizar, disponible en nuestros Centros de Asistencia Técnica.

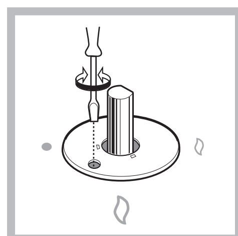
• Regulación de aire principal de los quemadores

Los quemadores no necesitan de ninguna regulación de aire principal.

• Regulación de los mínimos

1. Lleve la llave hasta la posición de mínimo;
2. Quite el mando y accione el tornillo de regulación situado en el interior o al costado de la varilla de la llave hasta conseguir una pequeña llama regular.
3. Verifique que girando rápidamente el mando desde la posición de máximo hasta la de mínimo, no se apaguen los quemadores.
4. En los aparatos provistos del dispositivo de seguridad (termopar), si dicho dispositivo no funcionara con los quemadores al mínimo, aumente la capacidad de los mínimos utilizando para ello el tornillo de regulación.





5. Una vez efectuada la regulación, vuelva a colocar los precintos ubicados en los by-pass con lacre o un material equivalente.

! En el caso de gas líquido, el tornillo de regulación deberá enroscarse a fondo.

! Al finalizar la operación, sustituya la anterior etiqueta de calibrado con la correspondiente al nuevo gas que se va a utilizar, disponible en nuestros Centros de Asistencia Técnica.

! Cuando la presión del gas utilizado sea distinta de la prevista (o variable), es necesario instalar, en la tubería de entrada, un regulador de presión conforme con las Normas Nacionales en vigencia.

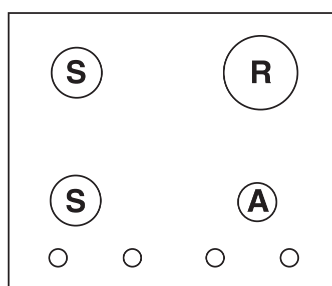
PLACA DE CARACTERÍSTICAS	
Conexiones eléctricas	ver placa de características
CE	Este aparato es conforme con las siguientes Normas Comunitarias: - 2006/95/CE del 12/12/06 (Baja Tensión) y posteriores modificaciones - 2004/108/CE del 15/12/04 (Compatibilidad Electromagnética) y posteriores modificaciones - 93/68/CEE del 22/07/93 y posteriores modificaciones. - 2012/19/UE y posteriores modificaciones successives.
ECODISEÑO	Reglamento (UE) nº 66/2014, por el que se aplica la Directiva 2009/125/CE. Reglamento EN 30-2-1

Características de los quemadores e inyectores

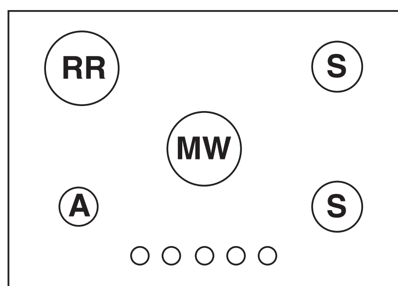
Tabla 1

Quemador	Diametro (mm)	Potencia térmica kW (p.c.s*) Reduzido	Potencia térmica kW (p.c.s*) Nominal	Gas líquido By-pass 1/100 (mm)	Gas líquido Inyector 1/100 (mm)	Gas líquido Capacidad* g/h ***	Gas líquido Capacidad* g/h **	Gas Natural Inyector 1/100 (mm)	Gas Natural Capacidad* l/h
Ràpido (R)	100	0,70	3,00	39	86	218	214	116	286
Ràpido Reducido (RR)	100	0,70	2,60	39	80	189	186	110	248
Semi Ràpido (S)	75	0,40	1,65	28	64	120	118	96(Z)	157
Auxiliar (A)	55	0,40	1,00	28	50	73	71	79(6)	95
Mini Wok (MW)	110	1,30	3,50	61	91	254	250	138	333
Presiones de suministro	Nominal (mbar) Mínimo (mbar) Màximo (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

* A 15°C y 1013,25 mbar-gas seco
** Propano P.C.S. = 50.37 MJ/Kg
*** Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg
Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m³



IPG 640 S



IPG 751 S

Puesta en funcionamiento y uso

! En cada mando está indicada la posición del quemador a gas correspondiente.

Quemadores a gas
El quemador elegido se puede regular con el mando correspondiente de la siguiente manera:

- ● Apagado
- ▬ Máximo
- ▬ Mínimo

Para encender uno de los quemadores, acerque al mismo una llama o un encendedor, pulse a fondo y gire el mando correspondiente en sentido antihorario hasta la posición de máxima potencia.
En los modelos que poseen dispositivo de seguridad es necesario mantener presionado el mando durante 2-3 segundos aproximadamente hasta que se caliente el dispositivo que mantiene automáticamente encendida la llama.
Modelos están dotados de encendido integrado dentro del mando. Para encender el quemador elegido es suficiente primero apretar a fondo el mando correspondiente, luego girarlo en sentido antihorario hasta la posición de máxima potencia, manteniéndolo apretado hasta que se produzca el encendido.

! Si se apagara accidentalmente la llama del quemador, cierre el mando y vuelva a intentar encenderlo después de 1 minuto, como mínimo.

Para apagar el quemador es necesario girar el mando en sentido horario hasta el apagado (correspondiente al símbolo "●").

Consejos prácticos para el uso de los quemadores

Si desea obtener el máximo rendimiento, es útil recordar lo siguiente:
- utilice recipientes adecuados para cada quemador (ver la tabla) con el fin de evitar que las llamas sobresalgan por el fondo de los recipientes.
- utilice siempre recipientes con el fondo plano y con tapa.
- cuando se produce la ebullición, gire el mando hasta la posición de mínimo.

Quemador	Ø Diámetro Recipientes(cm)
Rápido (R)	24 - 26
Rápido Reducido (RR)	24 - 26
Semi Rápido (S)	16 - 20
Auxiliar (A)	10 - 14
Mini WOK (MW)	24 - 26

Para identificar el tipo de quemador ver los diseños presentes en el párrafo "Características de los quemadores y boquillas".

Precauciones y consejos

! El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales de seguridad.
Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.

Seguridad general

- **Este aparato se refiere a un aparato empotrable de clase 3.**
- **Para su correcto funcionamiento, los aparatos a gas necesitan un regular cambio de aire. Verifique que en su instalación se respeten los requisitos contenidos en el párrafo correspondiente a la "Colocación".**
- **Las instrucciones son válidas sólo para los países de destino, cuyos símbolos figuran en el manual y en la placa de características.**
- El aparato ha sido fabricado para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- No toque el aparato descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- **El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual. Cualquier otro uso (como por ejemplo: calefacción de ambientes) se debe considerar impropio y, por lo tanto, peligroso. El fabricante no puede ser considerado responsable por los daños derivados de usos impropios, erróneos e irracionales.**
- No obstruya las aberturas de ventilación y de eliminación del calor.
- Controle siempre que los mandos estén en la posición "●"/"○" cuando no se utiliza el aparato.
- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino sujetando el enchufe.
- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.
- En caso de avería, no acceda nunca a los mecanismos internos para intentar una reparación. Llame al Servicio de Asistencia Técnica (ver Asistencia).
- Verifique que los mangos de las ollas estén siempre dirigidos hacia dentro de la encimera para evitar que sean chocados accidentalmente.
- No cierre la tapa de vidrio (si existe) cuando los quemadores o la placa eléctrica todavía están calientes.
- No utilice ollas inestables o deformadas.
- No está previsto que el aparato sea utilizado por personas (niños incluidos) con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales, por personas inexpertas o que no tengan familiaridad con el producto, a menos que no sean vigiladas por una persona responsable de su seguridad o que no hayan recibido instrucciones preliminares sobre el uso del aparato.
- Evitar que los niños jueguen con el aparato.
- **El aparato no se debe poner en funcionamiento a través de un temporizador externo o de un sistema de mando a distancia.**

Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- En base a la Norma europea 2012/19/UE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva.
  El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eleminación de su electrodoméstico viejo.

Ahorrar y respetar el medioambiente

- Cocine los alimentos en ollas o sartenes cerrados con tapas que ajusten bien y usen la menor cantidad de agua posible. Cocinar sin la tapa, aumentará enormemente el consumo de energía.
- Utilice ollas y sartenes completamente planos.
- Si usted está cocinando algo que toma mucho tiempo, vale la pena usar una olla a presión, que es dos veces más rápido y ahorra un tercio de la energía.

Mantenimiento y cuidados

Cortar la corriente eléctrica

Antes de realizar cualquier operación, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica.

Limpiar el aparato

! Evite el uso de detergentes abrasivos o corrosivos como los quitamanchas y productos anticorrosivos, jabones en polvo y esponjas con superficie abrasiva: pueden rayar irremediablemente la superficie.

! No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

- Para un mantenimiento ordinario, es suficiente lavar la encimera con una esponja húmeda, secándola luego con un papel absorbente para cocina.
- Los elementos móviles de los quemadores se lavan frecuentemente con agua caliente y detergente tratando siempre de eliminar las incrustaciones.
- En las encimeras que poseen encendido automático, es necesario realizar frecuentemente una cuidadosa limpieza de la parte terminal de los dispositivos de encendido instantáneo electrónico y verificar que los orificios de salida del gas no estén obstruidos.
- El acero inoxidable puede quedar manchado si permanece en contacto por largo tiempo con agua fuertemente calcárea o con detergentes agresivos (que contengan fósforo). Se aconseja enjuagar abundantemente y secar después de la limpieza. Es además importante secar los posibles derrames de agua.

Mantenimiento de las llaves de gas

Con el tiempo puede suceder que una llave se bloquee o presente dificultad para girar, en esos casos será necesario proceder a la sustitución de dicha llave.

! Esta operación la debe efectuar un técnico autorizado por el fabricante.

Anomalías y soluciones

Puede suceder que la encimera no funcione o no funcione bien. Antes de llamar al servicio de asistencia técnica, veamos qué se puede hacer. Antes que nada verifique que no hayan interrupciones en las redes de alimentación de gas y eléctrica, y en particular, que las llaves de gas, aguas arriba del aparato, estén abiertas.

El quemador no se enciende o la llama no es uniforme.
Controle si:
- Los orificios de salida de gas del quemador están obstruidos.
- Se han colocado correctamente todas las partes móviles que componen el quemador.
- Hay corriente de aire en las cercanías de la encimera.

La llama no permanece encendida en los modelos con seguridad.
Controle si:
- No ha presionado a fondo el mando.
- No ha mantenido presionado a fondo el mando por un tiempo suficiente como para activar el dispositivo de seguridad.
- Están obstruidos los orificios de salida del gas a la altura del dispositivo de seguridad.

El quemador en posición de mínimo no permanece encendido.
Controle si:
- Están obstruidos los orificios de salida del gas.
- Hay corriente de aire en las cercanías de la encimera.
- La regulación del mínimo es correcta.

Los recipientes no permanecen estables.
Controle si:
- El fondo del recipiente es perfectamente plano.
- El recipiente está centrado en el quemador o en la placa eléctrica.
- Las parrillas fueron invertidas.

Instalação

! É importante guardar este folheto para poder consultá-lo a qualquer momento. No caso de venda, cessão ou mudança, assegure-se que o mesmo permanece com o aparelho para informar o novo proprietário sobre o funcionamento e sobre as respectivas advertências.

! Leia com atenção as instruções: há informações importantes sobre a instalação, a utilização e a segurança.

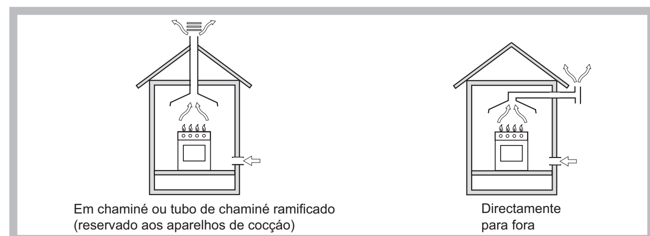
Posicionamento

! As embalagens não são brinquedos para as crianças e devem ser eliminadas em conformidade com as regras de colecta diferenciada (veja em Precauções e Conselhos).

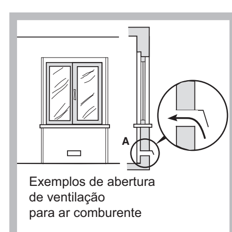
! A instalação deve ser realizada segundo estas instruções e por pessoal profissional qualificado. Uma instalação errada pode causar danos a pessoas, animais ou objectos.

! Este aparelho pode ser instalado e funcionar somente em local permanentemente ventilado segundo a posição de Normas em vigor. Devem ser observados os seguintes requisitos:

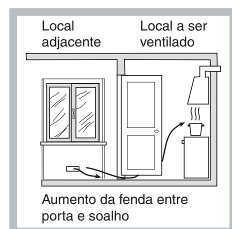
- O local deve prever um sistema de descarga para o externo dos fumos de combustão, realizado mediante uma capa ou um ventilador eléctrico que entre automaticamente em função cada vez que se acender o aparelho.



- Na cozinha deve haver um sistema que possibilite um fluxo de ar necessário para uma combustão regular. O fluxo de ar necessário à combustão não deve ser inferior a 3 m^3/h para kW de potência instalada.



O sistema pode ser realizado capturando o ar directamente desde a parte externa do edifício através de um tubo de pelo menos 100 cm^2 de secção útil que não se entupa acidentalmente.



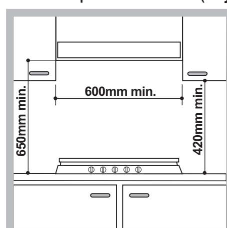
Outro sistema possível, seria o de capturar o ar em forma indirecta, a partir de locais adjacentes que não constituam partes comuns do imóvel, ambientes com perigo de incêndio, nem quartos de dormir, que possuam um conduto de ventilação comunicadora com a parte externa.

- Os gases de liquefeitos de petróleo, mais pesados do que o ar, estagnam-se embaixo. Portanto, as salas que contiverem cilindros de GLP devem possuir aberturas para fora, de maneira que possibilitem o escoamento para baixo dos eventuais escapes de gás. Portanto os cilindros de GLP, mesmo vazios ou parcialmente cheios, não devem ser instalados nem guardados em lugares ou vãos a nível mais baixo do que o solo (caves etc.). É oportuno deixar na cozinha apenas o cilindro sendo utilizado, colocado de maneira a não ser sujeito à acção directa de fontes de calor (fornos, chaminés, esquentadores etc.) capazes de chegar a temperaturas superiores a 50°C.

Encaixe

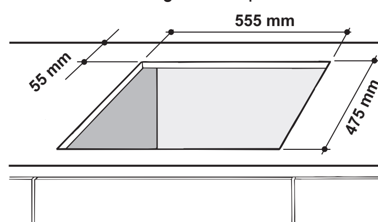
Para instalar correctamente o plano de cozedura é necessário obedecer as seguintes regras:

- Os móveis situados ao lado, com altura superior aquela do plano de trabalho, devem ser situados ao menos 200 mm do bordo do mesmo plano.
- Os exaustores devem ser instalados segundo os requisitos indicados nos livretes de instruções dos próprios exaustores e, em todo o caso, a uma distância mínima de 650 mm (veja a figura).
- Posicionar as partes suspensas adjacentes à capa em uma altura mínima do top de 420 mm (veja a figura).

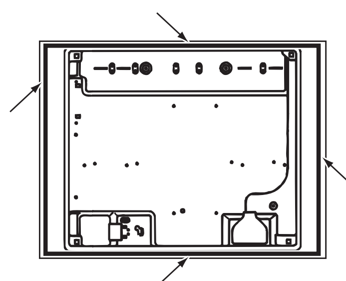


Se o plano de cozedura for instalado embaixo de uma prateleira, esta deverá estar pelo menos a 700 mm do plano de trabalho.

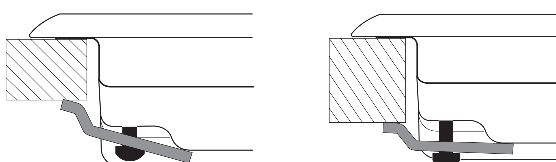
- O vão do móvel deverá ter as medidas indicadas na figura.
  Há ganchos prendedores que possibilitam prender o plano sobre um top desde 20 até 40 mm. de espessura. Para prender bem o plano é aconselhável utilizar todos os ganchos que houver.



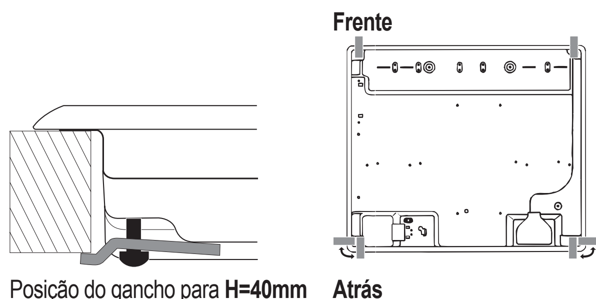
- Antes de realizar a fixação do tampo, posicionar a guarnição (fornecida) ao longo do perímetro do plano, da maneira apresentada na figura.



Esquema para prender os ganchos



Posição do gancho para **H=20mm**   Posição do gancho para **H=30mm**

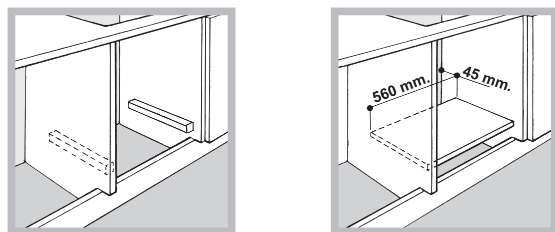


! Utilize os ganchos fornecidos dentro da “embalagem dos acessórios”.

- Se o plano de cozedura não for instalado sobre um forno de encaixar, é necessário inserir um painel de madeira como isolamento. O mesmo deverá ser posicionado a uma distância mínima de 20 mm da parte inferior do plano.

Ventilação

Para garantir uma boa ventilação é necessário eliminar a parede traseira do vão. É preferível instalar o forno de maneira que apoie-se sobre duas ripas de madeira, ou sobre uma tábua com uma abertura de pelo menos 45 x 560 mm. (veja as figuras).



! É possível instalar o plano somente sobre fornos de encaixe equipados com ventilação de arrefecimento.

Ligação eléctrica

Os planos equipados com cabo de alimentação de três pólos são predispostos para o funcionamento com uma corrente alternada na tensão e a frequência de alimentação indicada na placa de identificação (situada na parte inferior do plano). A ligação à terra do cabo distingue-se pelas cores amarelo - verde. No caso de instalação acima de um forno de encaixar, a ligação eléctrica do plano e a do forno precisam ser realizadas separadamente, seja por razões de segurança eléctrica, seja para facilitar uma eventual remoção do forno.

Ligação do cabo de fornecimento à rede eléctrica

Monte no cabo uma ficha em conformidade com as normas para a carga indicada na placa de identificação.

No caso de uma ligação directa à rede, será necessário interpor, entre o aparelho e a rede, um interruptor omnipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm. na dimensão certa para a carga e em conformidade com as normas em vigor (a ligação à terra não deve ser interrompida pelo interruptor). O cabo de alimentação deve ser colocado de maneira que em nenhum ponto ultrapasse de 50°C a temperatura do ambiente.

! O técnico instalador é responsável pela realização certa da ligação eléctrica e da obediência das regras de segurança.

Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:

- a tomada tenha uma ligação à terra e seja em conformidade com a legislação;
- a tomada tenha a capacidade de suportar a carga máxima de potência da máquina, indicada na placa de identificação;
- a tensão de alimentação seja entre os valores da placa de identificação;
- a tomada seja compatível com a ficha do aparelho. Em caso contrário, substitua a tomada ou a ficha; não empregue extensões nem tomadas múltiplas.

! Depois de ter instalado o aparelho, o acesso ao cabo eléctrico e à tomada da corrente deve ser fácil.

! O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.

! O cabo deve ser verificado periodicamente e substituído somente por técnicos autorizados (veja a Assistência Técnica).

! A empresa exime-se de qualquer responsabilidade se estas regras não forem obedecidas.

Ligação do gás

A ligação do aparelho à tubagem ou à botija do gás deverá efectuar-se conforme prescrito pelas Normas Nacionais em vigor, somente após ter controlado que o mesmo esteja regulado para o tipo de gás com o qual será alimentado. Em caso contrário, efectuar as operações indicadas no parágrafo “Adaptação a diferentes tipos de gás”.

Em caso de alimentação com gás líquido de botija, utilizar reguladores de pressão em conformidade com as Normas Nacionais em vigor.

! Para garantir um funcionamento seguro, uma utilização de energia apropriada e maior duração da aparelhagem, assegurar-se que a pressão de alimentação respeite os valores indicados na tabela 1 “Características dos queimadores e dos bicos”.

Ligação com tubo rígido (cobre ou aço)

! A ligação do sistema de gás deve ser realizada de maneira a não provocar solicitações de nenhum género ao aparelho.

Na rampa de alimentação do aparelho há uma junta em “L” dirigível, cuja retenção é assegurada por uma guarnição. Se for preciso girar a união será absolutamente necessário trocar a guarnição de vedação (fornecida com o aparelho). A junta de entrada de gás no aparelho tem rosca de 1/2 gás macho cilíndrica.

Ligação com tubo flexível de aço inoxidável de parede contínua com engates de rosca

A junta de entrada de gás no aparelho tem rosca de 1/2 gás macho cilíndrica. A instalação destes tubos deve ser efectuada de maneira que o seu comprimento, em condições de máxima extensão, não seja maior de 2.000 mm. Quando a ligação estiver terminada, assegure-se de que o tubo metálico flexível não entre em contacto com as partes móveis ou fique amassado.

! Utilize exclusivamente tubos em conformidade com os regulamentos e guarnições de retenção em conformidade com os regulamentos nacionais em vigor.

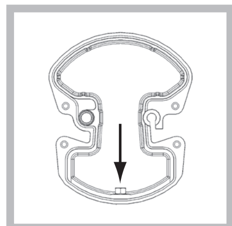
Controle da vedação

! Ao terminar a instalação controlar a vedação de todas as juntas utilizando uma solução de sabão e nunca uma chama.

Adaptação aos diferentes tipos de gás

Para adaptar o plano de cozedura a um tipo de gás diferente ao para o qual estiver preparado (indicado na etiqueta presa na parte inferior do plano ou na embalagem), será necessário trocar os bicos dos queimadores mediante as seguintes operações:

1. Tire as grades do plano e solte os queimadores do lugar.
2. Desparafusar os bicos utilizando uma chave a tubo de 7mm, e substituí-los com aqueles apropriados para o novo tipo de gás (ver tabela 1 “Características dos queimadores e dos bicos”).



No caso do queimador Mini WOK, para desparafusar o bico empregue uma chave aberta de 7 mm (veja a figura).

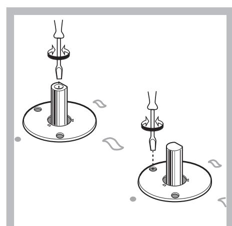
3. Monte outra vez as partes, realizando estas operações na ordem contrária.
4. No final da operação, troque a velha etiqueta de calibragem por outra corresponda ao novo tipo de gás utilizado, que se encontram nos nossos centros de assistência técnica.

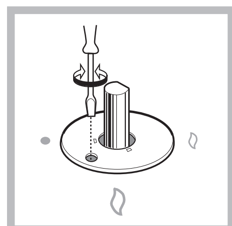
- Regulação do ar primário dos queimadores

Os queimadores não necessitam de qualquer regulação de ar primário.

- Regulação dos mínimos

1. Coloque a torneira na posição de mínimo;
2. Retire o selector e ajuste o parafuso de regulação situado no interior ou ao lado da haste da torneira até obter uma pequena chama regular.
3. Verifique se ao girar rapidamente o botão da posição de máximo até a de mínimo, os queimadores não se apagam.
4. Nos aparelhos equipados com dispositivo de segurança (termopar), em caso de não funcionamento do dispositivo com os queimadores no mínimo, aumente a capacidade dos próprios mínimos mediante o parafuso de regulação.





5. Depois de realizar a regulação, restabeleça os lacres situados nos ‘by-pass’ com cera lacre ou materiais equivalentes.

! No caso dos gases líquidos, o parafuso de regulação deve ser atarraxado até o fundo.

! Ao terminar a operação substitua a velha etiqueta de calibragem com a que corresponde ao novo gás utilizado que se acha nos nossos Centros de Assistência Técnica.

! Se a pressão do gás utilizado for diferente (ou variável) daquela prevista, é necessário instalar na tubagem de entrada um regulador de pressão (conforme as Normas Nacionais em vigor).

PLACA DAS CARACTERÍSTICAS	
Ligações eléctricas	ver quadro das características
	Este aparelho é em conformidade com as seguintes Directivas da Comunidade Europeia: - 2006/95/CE de 12/12/06 (Baixa Tensão) e posteriores modificações - 2004/108/CE de 15/12/04 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores modificações - 93/68/CEE de 22/07/93 e posteriores modificações. - 2012/19/UE e posteriores modificações.
CONCEPÇÃO ECOLÓGICA	Regulamento UE no. 66/2014 integrando a Directiva 2009/125/CE. Regulamento EN 30-2-1

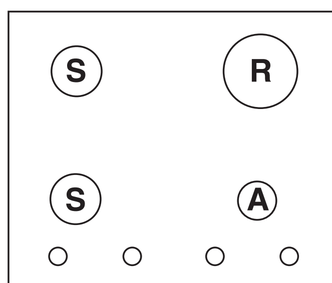
PT

Características dos queimadores e bicos

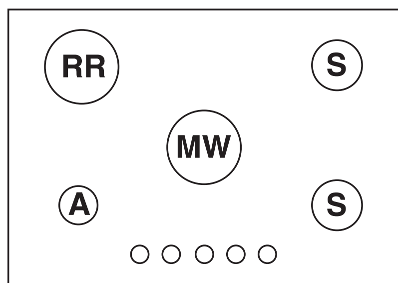
Tabela 1

Queimador	Diâmetro (mm)	Poténcia térmica kW (p.c.s.*)		Gás Líquido: By-pass 1/100 (mm)	Gás Líquido: Bico 1/100 (mm)	Gás Líquido: Capacidad* g/h		Gás Natural: Bico 1/100 (mm)	Gás Natural: Capacidad* l/h
		Reduzido	Nominal			***	**		
Ràpido (R)	100	0,70	3,00	39	86	218	214	116	286
Ràpido Reduzido (RR)	100	0,70	2,60	39	80	189	186	110	248
Semi Ràpido (S)	75	0,40	1,65	28	64	120	118	96(Z)	157
Auxiliar (A)	55	0,40	1,00	28	50	73	71	76(6)	95
Mini Wok (MW)	110	1,30	3,50	61	91	254	250	138	333
Pressões de alimentação	Nominal (mbar) Minima (mbar) Màxima (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

* A 15°C e 1013,25 mbars-gás seco
** Propano P.C.S. = 50,37 MJ/Kg.
*** Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg.
Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m^3



IPG 640 S



IPG 751 S

Início e utilização

! Em cada selector está indicada a posição do queimador de gás correspondente.

Queimadores a gás
O queimador escolhido pode ser regulado mediante o respectivo botão da seguinte maneira :

● Apagado
▬ Máximo
▬ Mínimo

Para acender o queimador aproxime do mesmo a chama de um isqueiro, fósforo ou acendedor automático, pressione e faça girar o selector escolhido no sentido anti-horário até a posição de máxima potência.
Nos modelos dotados de dispositivo de segurança, é necessário manter cerca de 2-3 segundos pressionado o selector até aquecer-se o dispositivo que mantém automaticamente acesa a chama.
Modelos são dotados de acendedor integrado internamente ao botão. Para acender o queimador escolhido basta premer até o fundo e girar o respectivo manípulo no sentido anti-horário até a posição de máxima potência e mantê-lo premido até que se acenda.

! Se apagar-se acidentalmente a chama do queimador feche o botão de comando e tente acender novamente somente após um minuto no mínimo.

Para apagar o queimador é necessário rodar o selector (correspondente ao símbolo "●") na direcção horária até que se apague.

Conselhos práticos para utilização dos queimadores

Para obter a máxima performance é bom lembrar-se do seguinte:
- utilize recipientes adequados para cada um dos queimadores (veja a tabela) com o objectivo de evitar que as chamas ultrapassem o fundo dos recipientes.
- utilize sempre recipientes de fundo chato e com tampa.
- no momento em que começar a ferver, rode o botão para a posição de mínimo.

Queimador	Ø Diâmetro Recipientes (cm)
Rápido (R)	24 - 26
Rápido Reduzido (RR)	24 - 26
Semi Rápido (S)	16 - 20
Auxiliar (A)	10 - 14
Mini WOK (MW)	24 - 26

Para identificar o tipo de queimador, consultar os desenhos apresentados no parágrafo "Características dos queimadores e dos bicos".

Precauções e conselhos

! Este aparelho foi projectado e fabricado em conformidade com as normas internacionais de segurança. Estas advertências são fornecidas por razões de segurança e devem ser lidas com atenção.

Segurança geral

- **Este aparelho refere-se a um aparelho de encaixar de classe 3**
- **Para os aparelhos a gás funcionarem correctamente é necessário uma troca de ar regular do ambiente. Assegurar-se que sejam respeitados os requisitos do parágrafo "Posicionamento" no momento da instalação".**
- **As instruções são válidas somente para os países de destino para os quais os símbolos constam no livrete e na placa de identificação do aparelho.**
- Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido, porque é muito perigoso deixá-lo exposto a chuva e temporais.
- Não toque na máquina se estiver descalço, ou se as suas mãos ou pés estiverem molhados ou húmidos.
- **O aparelho deve ser utilizado para cozinhar alimentos, somente por pessoas adultas e conforme as instruções contidas neste livrete. Qualquer outro uso (como por exemplo, aquecedor de ambientes) deve ser considerado impróprio e portanto perigoso. O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos derivados de usos impróprios, errados e irrazoáveis.**
- Não tape as aberturas de ventilação e de eliminação de calor.
- Assegure-se sempre que os selectores estejam na posição "●"/"○" quando não estiver a utilizar o aparelho.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.
- Se houver avarias, em nenhum caso mexa nos mecanismos internos para tentar repará-las. Contacte a Assistência Técnica (veja a Assistência técnica).
- Certifique-se que as pegas das panelas fiquem sempre viradas para o lado interno do plano de cozedura para evitar batidas acidentais.
- Não feche a tampa de vidro (se presente) com os queimadores ou a chapa eléctrica ainda estiverem quentes.
- Não utilize panelas instáveis ou deformadas.
- Não é previsto que este aparelho seja utilizado por pessoas (incluso crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, por pessoas inexperientes ou que não tenham familiaridade com o produto, a não ser que seja vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenham recebido instruções preliminares sobre o uso do aparelho.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- **O aparelho não é destinado a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador externo ou por um sistema de comando à distância separado.**

Eliminação

- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- A directiva Europeia 2012/19/UE referente à gestão de resíduos de aparelhos eléctricos e electrónicos (RAEE), prevê que os electrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos desactualizados devem ser recolhidos separadamente para optimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contentor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos por forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada.
  Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os electrodomésticos velhos.

PT

Economia e respeito do meio ambiente

- Cozinhar os seus alimentos em panelas ou caçarolas fechadas com tampas bem ajustadas e usar o mínimo de água possível. Cozinhar com a tampa aberta aumentará aumentará ortemente o consumo de energia.
- Usar exclusivamente panelas e caçarolas planas.
- Se estiver a cozinhar algo que demora muito tempo, é melhor usar uma panela de pressão, que é dua vezes mais rápido e poupa um terço da energia.

Manutenção e cuidados

Desligar a corrente eléctrica

Antes de realizar qualquer operação, desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

Limpeza do aparelho

! Evite o emprego de detergentes abrasivos ou corrosivos, tais como tira-manchas e produtos contra ferrugem, detergentes em pó e esponjas com superfície abrasiva. podem arranhar irremediavelmente a superfície.

! Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar a aparelhagem.

- Para a manutenção ordinária, é suficiente lavar o plano com uma esponja húmida e, em seguida, enxugar com papel absorvente de cozinha.
- Os componentes móveis dos queimadores precisam ser lavados frequentemente com água quente e detergente, tome cuidado para eliminar as eventuais crostas.
- Nos planos com acendimento automático, é necessário proceder frequentemente a uma limpeza cuidada da extremidade dos dispositivos de acendimento electrónico instantâneo e é também necessário verificar que os orifícios de saída do gás não estejam entupidos.
- O aço inoxidável poderá manchar-se se ficar em contacto durante muito tempo com água fortemente calcária ou com detergentes agressivos (contendo fósforo). É aconselhado enxaguar com água abundante e enxugar depois da limpeza. Para mais é bom enxugar eventuais vazamentos de água.

Manutenção das torneiras do gás

Com o tempo pode ocorrer o caso de uma torneira que se bloqueie ou apresente dificuldades na rotação, portanto será necessário substituir a torneira mesma.

! Esta operação deve ser efectuada por um técnico autorizado pelo fabricador.

Anomalias e soluções

Pode acontecer do plano não funcionar ou não funcionar bem. Antes de chamar a assistência técnica, vejamos o que é possível fazer. Antes de mais nada, verifique que não haja interrupções nas redes de alimentação de gás e electricidade, especialmente se as torneiras do gás antes do plano estão abertas.

O queimador não se acende ou a chama não é uniforme.

Foi controlado se:

- Estão entupidos os furos de saída do gás do queimador.
- Estão instalados correctamente todos os componentes móveis que compõem o queimador.
- Há correntes de ar nas proximidades do plano.

A chama não permanece acesa nas versões com segurança.

Foi controlado se:

- O botão não foi premido até o fundo.
- Não foi mantido premido até o fundo o botão durante um tempo suficiente para activar o dispositivo de segurança.
- Estão entupidos os furos de saída do gás em correspondência ao dispositivo de segurança.

O queimador em posição de mínimo não permanece aceso.

Foi controlado se:

- Estão entupidos os furos de saída do gás.
- Há correntes de ar nas proximidades do plano.
- A regulação do mínimo não está correcta.

Os recipientes são instáveis.

Foi controlado se:

- O fundo do recipiente é perfeitamente plano.
- O recipiente está no centro do queimador ou na da chapa eléctrica.
- As grades foram invertidas.

Installation

! Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig auf, damit Sie sie jederzeit zu Rate ziehen können. Sorgen Sie dafür, dass sie im Falle eines Verkaufs, eines Umzugs oder einer Übergabe an einen anderen Benutzer das Gerät stets begleitet, damit auch der Nachbesitzer die Möglichkeit hat, darin nachschlagen zu können.

! Lesen Sie bitte folgende Hinweise aufmerksam durch, sie liefern wichtige Informationen hinsichtlich der Installation, dem Gebrauch und der Sicherheit.

! Die Kochmulden sind werkseitig für den Betrieb mit (siehe Typenschild und Gaseinstellungsschild des Gerätes):Erdgas Kategorie II2E+3+ eingestellt.

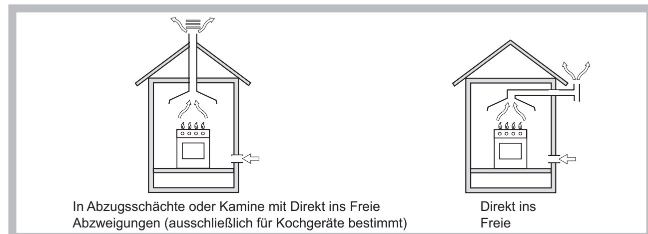
Aufstellung

! Verpackungsmaterial ist kein Spielzeug für Kinder. Es ist entsprechend den Vorschriften zur getrennten Müllsammlung zu entsorgen (siehe Vorsichtsmaßregeln und Hinweise).

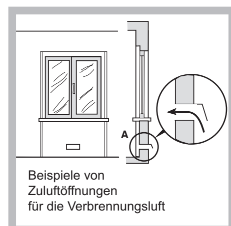
! Die Installation ist gemäß den vorliegenden Anweisungen und von Fachpersonal durchzuführen. Jede unsachgemäße Installation kann Menschen und Tiere gefährden oder Sachschaden verursachen.

! Dieses Gerät darf nur in ständig belüfteten, und gemäß den national gültigen Normen und Vorschriften entsprechenden Räumen installiert und in Betrieb genommen werden. Folgende Anforderungen müssen gegeben sein:

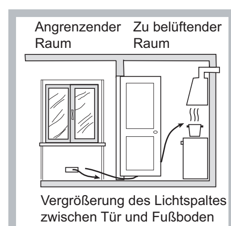
- Der Raum muss mit einem Abluftsystem für die bei der Verbrennung entstehenden Abgase ausgestattet sein; dies kann entweder über einen Abzugsschacht, oder durch einen sich bei der Inbetriebnahme des Gerätes automatisch einschaltenden Elektroventilator erfolgen.



- Der Raum muss außerdem mit einem für eine einwandfreie Verbrennung notwendigen Belüftungssystem ausgestattet sein. Das erforderliche Luftvolumen darf 2 m^3/h pro kW der installierten Leistung nicht unterschreiten.



Das System kann mittels eines Belüftungsschachtes, mit Luftaufnahme direkt aus dem Freien, mit einem Nutzquerschnitt von mindestens 100 cm^2 verwirklicht werden, der so ausgelegt sein muss, dass ein unabsichtliches Verstopfen vermieden wird.



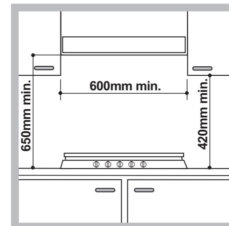
Oder auf indirekte Weise durch angrenzende Räume, die mit einem ins Freie führenden Belüftungsschacht, wie oben angegeben, versehen sind, bei denen es sich nicht um Gebäudeteile gemeinsamen Gebrauchs, noch um Räumlichkeiten, in denen Brandgefahr bestehen kann oder um Schlafzimmer handeln darf.

- Die Flüssiggase, die schwerer als Luft sind, stauen sich im unteren Raumbereich. Räume, in denen Gasflaschen mit GPL-Flüssiggas gelagert werden, müssen demnach in Bodenhöhe mit geeigneten Abzugsöffnungen ins Freie ausgestattet werden, damit das Gas im Falle eventueller Gasverluste nach unten hin abziehen kann. Demnach dürfen GPL-Flüssiggasflaschen nicht in Räumlichkeiten, die unter der Erde liegen (Keller usw.) installiert oder gelagert werden, auch dann nicht, wenn sie bereits leer oder nur noch halb gefüllt sein sollten. Es ist empfehlenswert, nur die in Verwendung befindliche Gasflasche im Raum zu bewahren, und diese so aufzustellen, dass sie keiner direkten Einwirkung von Wärmequellen (Backöfen, Kamine, Öfen usw.), die einen Temperaturanstieg von mehr als 50°C bewirken könnten, ausgesetzt wird.

Einbau

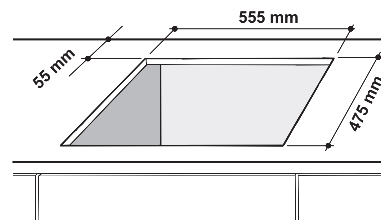
Um eine korrekte Installation der Kochmulde zu gewährleisten, sind folgende Vorsichtsmaßregeln zu beachten:

- Angrenzende Schränke, deren Höhe die der Arbeitsplatte überschreiten, müssen einen Abstand vom Rand der Kochmulde von mindestens 200 mm aufweisen.
- Dunstabzugshauben sind gemäß den in den Gebrauchsanleitungen der Dunstabzugshaube aufgeführten Anweisungen zu installieren und zwar in einem Abstand von mindestens 650 mm (siehe Abbildung).
- Die an die Dunstabzugshaube angrenzenden Hängeschränke sind in einem Abstand von mindestens 420 mm von der Arbeitsplatte aufzuhängen (siehe Abbildung).

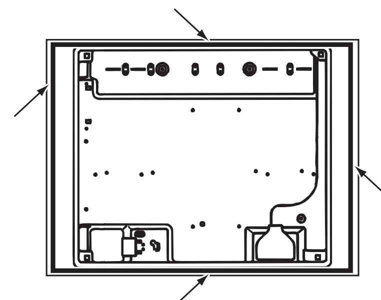


Sollte die Kochmulde unter einem Hängeschrank installiert werden, muss zwischen Hängeschrank und Arbeitsplatte ein Abstand von mindestens 700 mm bestehen.

- Der Schrankausschnitt muss die auf der Abbildung angegebenen Abmessungen aufweisen.
  Die Kochmulde wird mit Hilfe von Haken auf der zwischen 20 und 40 mm starken Arbeitsplatte befestigt. Um eine optimale Befestigung der Kochmulde zu gewährleisten, sollten sämtliche zur Verfügung stehenden Haken verwendet werden.

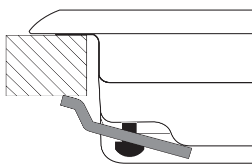


- Vor der Befestigung an der Arbeitsplatte muss die Dichtung (mitgeliefert) so wie auf der Abbildung veranschaulicht, um das gesamte Kochfeld herum verlegt werden.

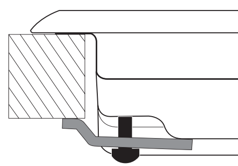


BE

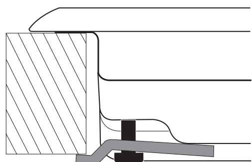
Haken-Befestigungsschema



Position der Haken für Arbeitsplatten **H=20mm**

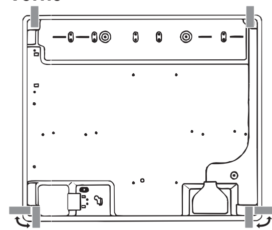


Position der Haken für Arbeitsplatten **H=30mm**



Position der Haken für Arbeitsplatten **H=40mm**

Vorne



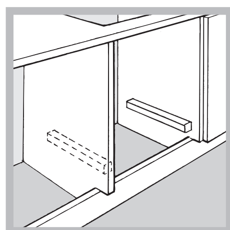
Hinten

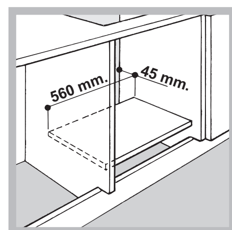
! Verwenden Sie die im Beipack “Zubehör” befindlichen Haken.

- Wird die Kochmulde nicht über einem Einbaubackofen installiert, ist unter der Kochmulde eine Holzplatte zur Isolierung anzubringen. Dabei muss ein Mindestabstand von 20 mm von der Kochmuldenunterseite eingehalten werden.

Belüftung

Um eine einwandfreie Belüftung zu gewährleisten, muss die Rückwand des Schrankumbaus abgenommen werden. Der Backofen sollte möglichst so installiert werden, dass er auf zwei Holzleisten oder aber auf einer durchgehenden Fläche aufliegt, die über einen Ausschnitt von mindestens 45 x 560 mm verfügt (siehe Abbildungen).





! Die Kochmulde darf nur dann über Einbaubacköfen installiert werden, wenn diese über ein Kühlgebläse verfügen.

Elektroanschluss

Die mit einem Dreileiterkabel ausgerüsteten Kochmulden sind für den Betrieb mit Wechselstrom bei der auf dem Typenschild (befindlich auf der Unterseite der Kochmulde) angegebenen Versorgungsspannung und -frequenz ausgelegt. Der Erdleiter des Kabels ist gelb/grün. Wird die Kochmulde über einem Einbaubackofen installiert, müssen der Elektroanschluss der Kochmulde sowie der des Backofens getrennt voneinander vorgenommen werden. Dadurch wird eine ausreichende elektrische Sicherheit gewährleistet und das Herausziehen des Backofens erleichtert.

Anschluss des Versorgungskabels an das Stromnetz

Versehen Sie das Netzkabel mit einem Normstecker für die auf dem Typenschild angegebene Belastung (siehe nebenstehende Tabelle).

Wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, ist zwischen Stromnetz und Gerät ein allpoliger, der Last und den einschlägigen Vorschriften entsprechender Schalter mit einer Mindestöffnung der Kontakte von 3 mm zwischenzuschalten. (Der Erdleiter darf vom Schalter nicht unterbrochen werden.) Das Versorgungskabel muss so verlegt werden, dass es an keiner Stelle einer Temperatur ausgesetzt wird, die 50°C über der Raumtemperatur liegt.

! Der Installateur ist für den ordnungsgemäßen elektrischen Anschluss sowie die Einhaltung der Sicherheitsvorschriften verantwortlich.

Vor dem Anschluss stellen Sie bitte sicher, dass:

- die Steckdose geerdet ist und den gesetzlichen Bestimmungen entspricht;
- die Netzsteckdose für die auf dem Typenschild angegebene maximale Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt ist;
- die Netzspannung im Bereich der auf dem Typenschild angegebenen Werte liegt;
- die Netzsteckdose mit dem Netzstecker kompatibel ist. Sollte dies nicht der Fall sein, wechseln Sie bitte die Netzsteckdose oder den Netzstecker aus; verwenden Sie keine Verlängerungen und Mehrfachsteckdosen.

! Netzkabel und Steckdose müssen bei installiertem Gerät leicht zugänglich sein.

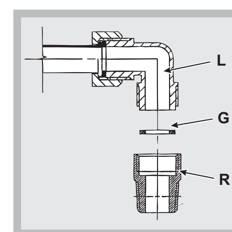
! Das Netzkabel darf nicht gebogen oder eingeklemmt werden.

! Das Kabel muss regelmäßig kontrolliert werden und darf nur durch autorisiertes Fachpersonal ausgetauscht werden (siehe Kundendienst).

! Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, falls diese Vorschriften nicht eingehalten werden sollten.

Anschluss an die Gasleitung

Der Anschluss des Gerätes an die Gasleitung oder an die Gasflasche muss gemäß den Vorschriften der gültigen Richtlinien erfolgen und nur nachdem man sich vergewissert hat, dass es auf die Gasart, mit der es betrieben wird, eingestellt ist. Sollte dem nicht so sein, dann befolgen Sie bitte die Anleitungen des Abschnitts “Anpassung an die verschiedenen Gasarten”. Bei Betrieb mit Flüssiggas aus Gasflaschen sind normgerechte Druckmesser zu verwenden.



Zum Anschluss des Gerätes an die Erdgasleitung (II2E+3+) ist in erster Linie das Anschlussstück “**R**” (auf Anfrage erhältlich in Kundendienststellen) mit der entsprechenden Dichtung “**G**” an den am Gaszuleitungsschlauch befindlichen Anschluss “**L**” (siehe Abbildung) zu montieren. Bei dem Anschlussstück handelt es sich um einen kegelförmigen 1/2-Gas-Gewindezapfen.

Der Anschluss ist mittels eines:

- starren Rohres
- oder mittels eines durchgehenden und mit Anschlussverschraubungen versehenen Inox-Stahlschlauches vorzunehmen.

Zwischen Gerät und Gasleitung ist ein gut zugänglicher Gashahn zu installieren.

Anschluss mittels eines starren Anschlussrohres (Kupfer oder Stahl)

! Der Anschluss an die Gasleitung muss so durchgeführt werden, dass das Gerät keinerlei Zugspannungen ausgesetzt wird.

Auf der Zuleitung zum Gerät befindet sich ein orientierbares,“L”-förmiges Anschlussstück, dessen Dichtheit durch einen Dichtring gewährleistet wird. Muss das Anschlussstück verdreht (in eine andere Richtung gedreht) werden, ist es absolut erforderlich, den Dichtring (im Beipack) auszutauschen. Bei dem Anschlussstück für den Gaseingang handelt es sich um einen zylindrischen 1/2 Gas-Gewindezapfen.

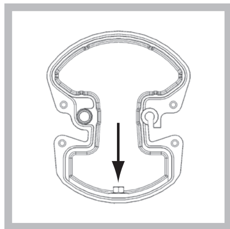
Anschluss mittels Inox-Schläuchen mit hermetischen Wänden
Bei dem Anschlussstück für den Gaseingang handelt es sich um einen zylindrischen 1/2 Gas-Gewindezapfen.
Der Anschluss bzw. das Verlegen dieser Schläuche muss so erfolgen, dass sie bei größter Ausdehnung eine Länge von 2000 mm nicht überschreiten. Stellen Sie nach erfolgtem Anschluss bitte sicher, dass der Inox-Schlauch nicht mit beweglichen Teilen in Berührung kommt oder an irgendeiner Stelle eingedrückt wird.

! Verwenden Sie ausschließlich Schläuche und Dichtringe, die den jeweilig gültigen inländischen Normen entsprechen.

Kontrolle auf Dichtheit
! Nach Abschluss der Installationsarbeiten überprüfen Sie bitte alle Anschlüsse auf Dichtheit; verwenden Sie hierzu auf keinen Fall eine Flamme, sondern eine Seifenlösung.

Anpassung an die verschiedenen Gasarten
Wird die Kochmulde auf eine andere Gasart eingestellt, als die, für die sie vorgesehen wurde (ersichtlich aus dem Etikett auf der Kochmuldenunterseite oder auf der Verpackung), müssen die Düsen der Brenner auf folgende Weise ausgetauscht werden:

1. Nehmen Sie die Kochmuldenroste ab und ziehen die Brenner aus ihren Sitzen heraus.
2. Schrauben Sie die Düsen mit Hilfe eines 7 mm Steckschlüssels ab und ersetzen Sie sie durch die entsprechenden Düsen der neuen Gasart (siehe Tabelle 1 “Merkmale der Brenner und Düsen”).



Im Falle des Brenners Mini WOK verwenden Sie zum Herausschrauben der Düse einen offenen 7-mm-Schlüssel (siehe Abbildung).

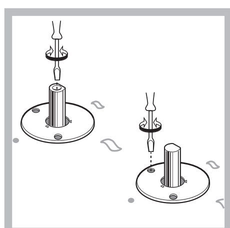
3. Setzen Sie sämtliche Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder ein.
4. Ersetzen Sie anschließend das Etikett der alten Eichung mit dem in unseren Kundendienst-Zentren erhältlichen Etikett der neu eingestellten Gasart.

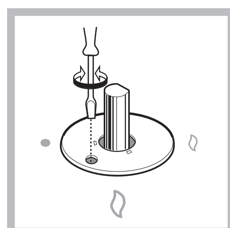
- Einstellung der Brenner-Primärluft

An den Brennern ist keine Primärlufteinstellung erforderlich.

- Minimumeinstellung

1. Drehen Sie den Brenner auf Minimum;
2. Ziehen Sie den Reglerknopf ab und verstellen Sie dann die innen oder seitlich der Gashahnstange befindliche Einstellschraube, bis eine kleine, gleichmäßige Flamme erreicht wird.
3. Vergewissern Sie sich, dass bei raschem Drehen von Maximum auf Minimum die Flamme des Brenners nicht erlischt.
4. Bei den mit einer Sicherheitsvorrichtung (Thermoelement) ausgestatteten Geräten muss bei Nichtfunktionieren der Vorrichtung bei auf Minimum eingestellten Brennern der Durchfluss der Minimumleistung (durch Regulieren der Einstellschraube) erhöht werden.





5. Nach erfolgter Neuregelung sind die auf den Bypass-Linien angebrachten Siegel mit Siegellack oder ähnlichem Material zu erneuern.

! Bei Flüssiggasen muss die Einstellschraube ganz angezogen werden.

! Ersetzen Sie anschließend das Etikett der alten Eichung mit einem der neuen Gasart entsprechenden Etikett (in unseren Kundendienstzentren erhältlich).

! Sollte der Gasdruck der Anlage von den vorgesehenen Werten abweichen, oder nicht konstant sein, muss das Zuleitungsrohr mit einem geeigneten Druckregler (gemäß den national gültigen Normen und Vorschriften) installiert werden.

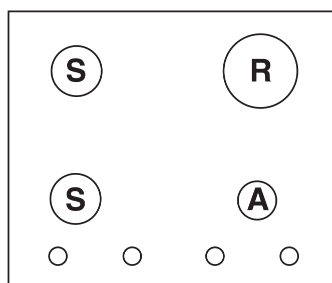
TYPENSCHILD	
Elektrischer Anschluss	siehe Typenschild
CE	Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien: - 2006/95/EG vom 12/12/06 (Niederspannung) und nachfolgenden Änderungen - 2004/108/EG vom 15/12/04 (elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgenden Änderungen - 93/68/EWG vom 22.07.93 und nachfolgenden Änderungen. - 2012/19/EU und nachfolgenden Änderunge.
ECODESIGN	EU-Richtlinienr. 66/2014 ergänzend zu Richtlinie 2009/125/EU. EN 30-2-1Richtlinie

Merkmale der Brenner und Düsen

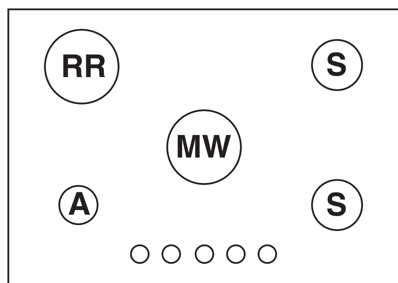
Tabelle 1

				Flüssigas				Erdgas		
Brenner	Durchmesser (mm)	Wärmeleistung kW (p.c.s.*)		By-pass 1/100 (mm)	Düse 1/100 (mm)	Menge* g/h		Düse 1/100 (mm)	Menge* l/h	
		Reduziert	Nominal			***	**		G20	G25
Starkbrenner (R)	100	0,70	3,00	39	86	218	214	116	286	332
Reduzierter Starkbrenner (RR)	100	0,70	2,60	39	80	189	186	110	248	288
Mittelstarker Brenner (S)	75	0,40	1,65	28	64	120	118	96(Z)	157	183
Hilfsbrenner (A)	55	0,40	1,00	28	50	73	71	79(6)	95	111
Mini Wok (MW)	110	1,30	3,50	61	91	254	250	138	333	365
Versorgungsdrücke	Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					28-30 20 35	37 25 45		20 17 25	25 20 30

* Bie 15°C und 1013,25 mbar-Trockengas
** Propangas oberer Heizwert = 50,37 MJ/kg
*** Butan oberer Heizwert = 49,47 MJ/kg
Erdgas G20 oberer Heizwert = 37,78 MJ/m³
Erdgas G25 oberer Heizwert = 32,49 MJ/m³



IPG 640 S



IPG 751 S

Inbetriebsetzung und Gebrauch

! Auf jedem Reglerknopf ist gekennzeichnet, welcher Gasflamme er entspricht.

Gasbrenner
Der gewählte Brenner kann mittels des entsprechenden Reglerknopfes auf folgende Einstellungen gedreht werden:

● AUS
▬ Maximum
▬ Minimum

Zum Anzünden einer Gasflamme führen Sie ein brennendes Streichholz oder einen Gasanzünder an den Brenner, drücken den entsprechenden Reglerknopf fest ein, und drehen diesen dann gegen den Uhrzeigersinn auf Höchstleistung.
Bei den mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgestatteten Brennern muss der Reglerknopf für ca. 2-3 Sekunden gedrückt werden, bis die Vorrichtung, dank derer die Flamme automatisch gezündet wird, heiß wird.
Modelle sind mit einer in den Reglerknopf integrierten Zündvorrichtung ausgestattet. Zur Zündung eines jeden Brenners ist der entsprechende Reglerknopf nach innen zu drücken, daraufhin nach links bis auf Maximum zu drehen, und so lange eingedrückt zu halten, bis die Flamme zündet.

! Sollte der Brenner ungewollterweise erlöschen, drehen Sie den Reglerknopf auf Position 'AUS' und versuchen ein erneutes Anzünden erst nach Verstreichen von mindestens 1 Minute.

Zum Ausschalten des Brenners wird der Reglerknopf im Uhrzeigersinn auf die Position 'AUS' ("●") gedreht.

Praktische Hinweise zum Gebrauch der Brenner

Um optimale Leistungen zu gewährleisten, ist Folgendes zu beachten:
- verwenden Sie die für den jeweiligen Brenner geeignete Topfgröße (siehe Tabelle) um zu vermeiden, dass die Flammen über den Topfboden herausschlagen.
- benutzen Sie ausschließlich Kochgeschirr mit flachem Boden und mit Deckel.
- drehen Sie den Brenner auf klein, sobald das Gargut kocht.

Brenner	Ø Kochgeschirrdurchmesser (cm)
Starkbrenner (R)	24 - 26
Reduzierter Starkbrenner (RR)	24 - 26
Mittelstarker Brenner (S)	16 - 20
Hilfsbrenner (A)	10 - 14
Mini Wok (MW)	24 - 26

Zur Erkennung des Brennertyps verweisen wir auf die im Abschnitt „Eigenschaften der Brenner und Düsen" befindlichen Abbildungen.

Vorsichtsmaßregeln und Hinweise

! Das Gerät wurde entsprechend den strengsten internationalen Sicherheitsvorschriften entworfen und gebaut. Nachstehende Hinweise werden aus Sicherheitsgründen geliefert und sollten aufmerksam gelesen werden.

Allgemeine Sicherheit

- **Dieses Gerät bezieht sich auf ein Einbaugerät der Klasse 3.**
- **Gasgeräte erfordern eine ordnungsgemäße Belüftung um einen einwandfreien Betrieb zu gewährleisten. Vergewissern Sie sich deshalb davon, dass bei der Installation die im Abschnitt "Aufstellung" aufgeführten Anforderungen gegeben sind.**
- **Die Anweisungen gelten nur für die Bestimmungsländer, deren Symbole im Handbuch und auf dem Typenschild angegeben sind.**
- Dieses Gerät ist für den nicht professionellen Einsatz im privaten Haushalt bestimmt.
- Das Gerät darf nicht im Freien aufgestellt werden, auch nicht, wenn es sich um einen geschützten Platz handelt. Es ist gefährlich, das Gerät Gewittern und Unwettern auszusetzen.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen und auch nicht, wenn Sie barfuß sind.
- **Das Gerät darf nur von Erwachsenen und gemäß den Hinweisen der vorliegenden Bedienungsanleitung zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden. Jeder andere Einsatz (zum Beispiel: zum Beheizen von Räumen) ist als unsachgemäß und gefährlich anzusehen. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle, durch unsachgemäßen, falschen oder unangemessenen Gebrauch verursachte Schäden.**
- Die zur Belüftung und Wärmeableitung vorgesehenen Öffnungen dürfen nicht zugestellt bzw. abgedeckt werden.
- Vergewissern Sie sich stets, dass sich die Reglerknöpfe auf der Position "●"/"○" befinden, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose, sondern nur am Netzstecker selbst.
- Ziehen Sie vor der Reinigung oder vor Wartungsmaßnahmen stets den Netzstecker aus der Steckdose.
- Bei etwaigen Störungen versuchen Sie bitte nicht, Innenteile selbst zu reparieren. Kontaktieren Sie den Kundendienst (siehe Kundendienst).
- Stellen Sie Stieltöpfe und Pfannen immer mit nach innen gerichteten Griffen auf die Kochstelle, um jegliches Risiko durch unbeabsichtigtes Anstoßen auszuschließen.
- Schließen Sie die Glasabdeckung (falls vorhanden) nicht, wenn die Gasbrenner oder die Elektroplatte noch heiß sind.
- Gebrauchen Sie bitte kein unstabiles oder verformtes Kochgeschirr.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder Wahrnehmungsfähigkeiten oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Produktkenntnis geeignet, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt werden oder zuvor Anleitungen zum Gerätegebrauch erhalten haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- **Dieses Gerät kann nicht mit einem externen Timer oder einem getrennten Fernsteuerungssystem betrieben werden.**

Entsorgung

- Entsorgung des Verpackungsmaterials: Befolgen Sie die lokalen Vorschriften; Verpackungsmaterial kann wiederverwertet werden.
- Gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) dürfen Elektrohaushalts-Altgeräte nicht über den herkömmlichen Haushaltsmüllkreislauf entsorgt werden. Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhalteten Materialien zu optimieren und die Einflüsse auf die Umwelt und die Gesundheit zu reduzieren. Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne" auf jedem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, dass Elektrohaushaltsgeräte gesondert entsorgt werden müssen.
  Endverbraucher können sich an Abfallämter der Gemeinden wenden, um mehr Informationen über die korrekte Entsorgung ihrer Elektrohaushaltsgeräte zu erhalten.

Energie sparen und Umwelt schonen

- Kochen Sie Ihre Nahrung in Töpfen und Pfannen mit passend geschlossenen Deckeln und verwenden Sie möglichst wenig Wasser. Ohne Deckel zu kochen führt zu einem erheblichen Energieverbrauch.
- Verwenden Sie möglichst flache Töpfe und Pfannen.
- Falls Sie etwas kochen, dass eine längere Zeit benötigt, ist es angebracht wenn Sie ein Schnellkochtopf benutzen, welches zweimal so schnell ist und ein drittel der Energie spart.

Reinigung und Pflege

Abschalten Ihres Gerätes vom Stromnetz

Vor jeder Reinigung und Pflege ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

Reinigung Ihres Gerätes

! Der Einsatz von Scheuermitteln oder scharfen oder chemischen Reinigungsmitteln, wie Backofensprays, Fleckenentferner, Rostentfernungsmittel, Reiniger in Pulverform und Scheuerschwämme, die die Oberfläche der Kochmulde hoffnungslos beschädigen würden, ist zu vermeiden.

! Verwenden Sie zur Reinigung der Kochmulde keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.

- Zur täglichen Pflege genügt es, die Kochmulde mit einem feuchten Schwamm abzuwischen und mit Küchenpapier abzutrocknen.
- Die abnehmbaren Teile müssen regelmäßig mit warmem Wasser und Spülmittel gereinigt und von eventuellen Verkrustungen befreit werden.
- Bei den mit automatischer Zündung versehenen Kochmulden müssen die Spitzen der elektronischen Zündvorrichtungen häufig sorgfältig gereinigt werden, wobei zu kontrollieren ist, dass die Löcher der Flammenkränze nicht verstopft sind.
- Auf den Edelstahlteilen können Flecken hinterbleiben, wenn stark kalkhaltiges Wasser oder scharfe (phosphorhaltige) Spülmittel für längere Zeit darauf stehenbleiben. Es ist ratsam, diese Teile nach der Reinigung gut nachzuspülen und trockenzureiben. Übergekochtes Wasser muss ebenfalls beseitigt werden.

Wartung der Gashähne

Im Laufe der Zeit könnte der Gashahn blockieren oder sich nur schwer drehen lassen. In einem solchen Fall ist der Hahn auszutauschen.

! Diese Arbeit darf nur durch einen vom Hersteller anerkannten Techniker durchgeführt werden.

Störungen und Abhilfe

Bevor Sie bei eventuellen Betriebsstörungen den Kundendienst anfordern, sollten einige Kontrollen vorab durchgeführt werden. Vergewissern Sie sich in erster Linie, dass auch keine Unterbrechung in der Strom- bzw. Gaszufuhr Ihrer Anlage besteht, vor allem, ob der Gashaupthahn auch aufgedreht wurde.

Der Brenner zündet bzw. hält die Flamme nicht.
Bitte kontrollieren Sie, ob:
- Die Gasaustrittsöffnungen der Gasbrenner verstopft sind;
- Alle abnehmbaren Brennerteile ordnungsgemäß montiert wurden;
- Durchzug in Kochmuldennähe besteht;

Bei den mit Sicherheitsvorrichtungen versehenen Modellen erlischt die Flamme.
Bitte kontrollieren Sie, ob:
- Der Reglerknopf auch bis zum Anschlag durchgedrückt wurde;
- Der Reglerknopf lange genug gedrückt wurde, um die Aktivierung der Sicherheitsvorrichtung zu ermöglichen;
- Die direkt an der Sicherheitsvorrichtung befindlichen Gasaustrittsöffnungen verstopft sind.

Bei Einstellung des Brenners auf Minimum erlischt die Flamme.
Bitte kontrollieren Sie, ob:
- Die Gasaustrittsöffnungen verstopft sind;
- Durchzug in Kochmuldennähe besteht;
- Das Minimum korrekt eingestellt ist.

Das Kochgeschirr steht nicht sicher.
Bitte kontrollieren Sie, ob:
- Der Topfboden auch vollständig eben ist;
- Der Topf auch genau auf die Brennermitte gestellt wurde;
- Die Kochmuldenroste vertauscht wurden.

Het installeren

! Bewaar dit boekje zorgvuldig voor eventuele verdere raadpleging. Wanneer u het product weggeeft, verkoopt, of wanneer u verhuist, dient u dit boekje bij het apparaat te bewaren zodat alle nodige informatie voorhanden blijft.

! Lees de gebruiksaanwijzingen zorgvuldig door: er staat belangrijke informatie in over installatie, gebruik en veiligheid.

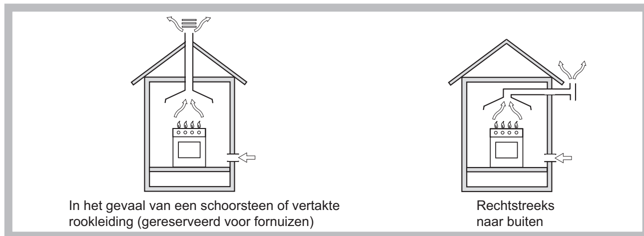
Plaatsing

! Het verpakkingsmateriaal is niet bestemd voor kinderen en dient daarom te worden weggegooid volgens de geldende normen voor gescheiden afvalverzameling (zie Voorzorgsmaatregelen en advies).

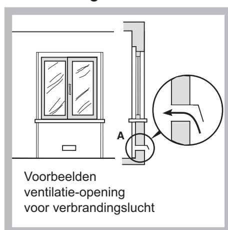
! De installatie moet worden uitgevoerd door een bevoegde installateur en volgens de instructies van de fabrikant. Een verkeerde installatie kan schade berokkenen aan personen, dieren of dingen.

! Dit apparaat mag alleen geïnstalleerd worden en funktioneren in goed geventileerde vertrekken volgens de voorschriften van de van kracht zijnde Nationaal geldende normen. De volgende eisen moeten in acht genomen worden:

- Het vertrek moet voor de verbrandingsrook over een afvoersysteem naar buiten toe beschikken. Dit kan gebeuren door middel van een afzuigkap of een elektrische ventilator die automatisch aangaan elke keer als het apparaat wordt aangezet.



- Het vertrek moet een luchttoevoersysteem hebben dat dient voor de normale verbranding van het gas. De luchttoevoer die nodig is voor een normale verbranding moet niet minder dan 2 m^3/h zijn per kW geïnstalleerd vermogen.



Dit systeem kan worden uitgevoerd door lucht direct van buiten te onttrekken door middel van een buis met een doorsnede van minstens 100 cm^2 en die zodanig is geplaatst dat hij niet per ongeluk verstopt kan raken.



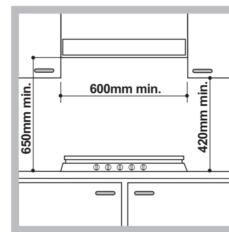
Een andere manier is door op indirecte wijze lucht te onttrekken aan de aangrenzende vertrekken die door middel van een ventilatiebuis, zoals boven beschreven, met buiten zijn verbonden en die geen gemeenschappelijke delen zijn van het huis en ook geen ruimtes met hoog brandgevaar of slaapkamers.

- (voor België) De gassen van vloeibaar gemaakte gasmengsels (LPG) zijn zwaarder dan lucht en blijven laag hangen. Om deze reden moeten vertrekken waar LPG-flessen staan laag geplaatste ontluchtingsopeningen hebben voor het afvoeren van eventueel ontsnapt gas. Lege of halfvolle LPG-flessen mogen dus niet worden geïnstalleerd of bewaard in vertrekken die lager liggen dan de vloer (kelders, enz.). Het is beter alleen de in gebruik zijnde fles in het vertrek te bewaren, zodanig geplaatst dat hij niet in rechtstreeks contact staat met warmtebronnen (oven, open haard, kachel, enz.) die hem tot temperaturen van meer dan 50°C zouden kunnen brengen.

Inbouw

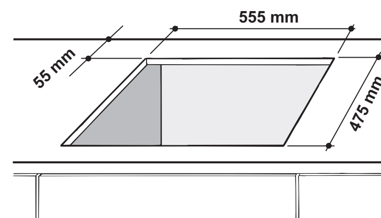
Voor een juiste installatie van de kookplaat moeten de volgende voorzorgsmaatregelen in acht worden genomen:

- De meubels die direct naast de kookplaat staan en hierboven uitsteken, moeten op minstens 200 mm van de rand van de plaat staan.
- Een afzuigkap moet worden geïnstalleerd volgens de voorschriften die u kunt vinden in het instructieboekje van de afzuigkap zelf en in ieder geval op een afstand van minstens 650 mm (zie afbeelding).
- Hang de keukenkastjes naast de kap op een minimum hoogte van 420 mm van het keukenblad (zie afbeelding).

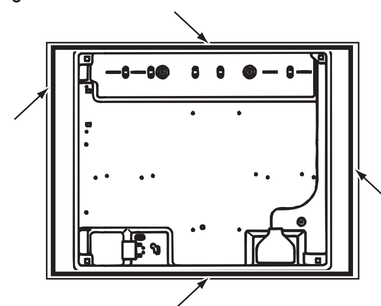


Als de kookplaat onder een keukenkastje wordt geplaatst, moet deze zich op een afstand van minstens 700 mm van het keukenblad bevinden.

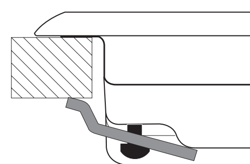
- De opening van het meubel moet de afmetingen hebben die in de afbeelding zijn aangegeven.
  De bevestigingsklemmen maken een bevestiging mogelijk van de kookplaat aan een keukenblad van tussen de 20 en 40 mm dik. Voor een goede bevestiging raden wij u aan alle bijgeleverde haken te gebruiken.



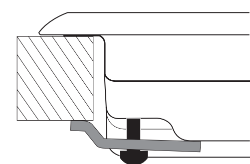
- Vor der Befestigung an der Arbeitsplatte muss die Dichtung (mitgeliefert) so wie auf der Abbildung veranschaulicht, um das gesamte Kochfeld herum verlegt werden.



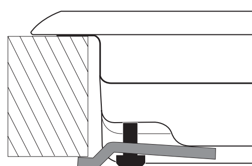
Schema voor de bevestiging van de haken



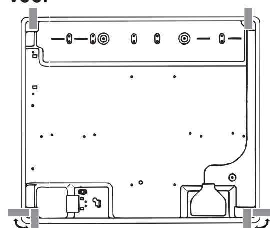
Stand haak voor keukenblad **H=20mm**



Stand haak voor keukenblad **H=30mm**



Stand haak voor keukenblad
H=40mm

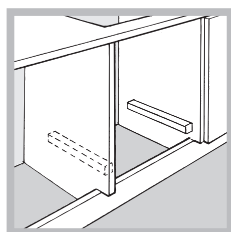


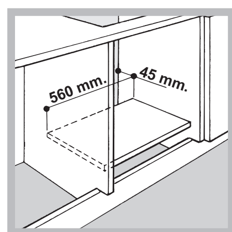
Achter

! Gebruik de haken die u vindt in de “toebehorenverpakking”

- Als de kookplaat niet boven een inbouwoven wordt geïnstalleerd, moet u een houten isolatieplank aanbrengen. Deze moet op een minimum afstand van 20 mm van de onderkant van de kookplaat worden geplaatst.

Ventilatie
Om een goede ventilatie te bereiken moet u de achterkant van het meubel verwijderen. Het verdient de voorkeur de oven op twee houten balken te plaatsen, of eventueel op een enkele plank die een opening heeft van tenminste 45 x 560 mm (zie afbeeldingen).





! Het is alleen mogelijk de kookplaat boven inbouwovens te installeren als deze zijn voorzien van afkoelingsventilatie.

Elektrische aansluiting
De kookplaten met driepolige voedingskabel werken met de wisselstroom, spanning en frequentie die aangegeven zijn op het typeplaatje (aan de onderkant van de kookplaat). De aarding van de kabel wordt aangegeven door de kleuren geel-groen. Als het fornuis wordt geïnstalleerd boven een inbouwoven moeten de elektrische aansluitingen van fornuis en oven apart worden uitgevoerd, zowel voor veiligheidsredenen als voor het eventueel makkelijker verwijderen van de oven.

Het aansluiten van de voedingskabel aan het elektrische net
Gebruik voor de voedingskabel een stekker die genormaliseerd is voor de lading aangegeven op het typeplaatje.
Wanneer het apparaat rechtstreeks op het net wordt aangesloten moet u tussen het apparaat en het net een meerpolige schakelaar aanbrengen met een afstand tussen de contacten van minstens 3mm, aangepast aan het elektrische vermogen en voldoend aan de geldende normen (de aarding mag niet worden onderbroken door de schakelaar). De voedingskabel moet zodanig worden geplaatst dat hij nergens een temperatuur bereikt van 50°C hoger dan de kamertemperatuur.

! De installateur is verantwoordelijk voor een correcte elektrische aansluiting en het in acht nemen van de veiligheidsnormen.

Voor het aansluiten moet u controleren dat:
- het stopcontact geaard is en voldoet aan de geldende normen;
- het stopcontact in staat is het maximale vermogen van het apparaat te dragen, zoals aangegeven op het typeplaatje;
- de spanning zich bevindt tussen de waarden die staan aangegeven op het typeplaatje;
- het stopcontact en de stekker overeenkomen. Als dat niet zo is, dient u ofwel de stekker ofwel het stopcontact te vervangen; gebruik geen verlengsnoeren of dubbelstekkers.

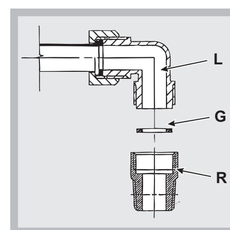
! Wanneer het apparaat geïnstalleerd is moeten het snoer en het stopcontact gemakkelijk te bereiken zijn.

! De kabel mag niet worden gebogen of samengedrukt.

! De kabel moet van tijd tot tijd worden gecontroleerd en mag alleen door erkende monteurs worden vervangen (zie Service).

! De fabrikant kan nergens aansprakelijk voor worden gesteld als deze normen niet worden nageleefd.

Gasaansluiting
De aansluiting van het apparaat aan de gasbuizen moet worden uitgevoerd zoals voorgeschreven door de geldende normen, en nadat men er zeker van is dat het fornuis is ingesteld voor het type gas dat men gaat gebruiken. In het omgekeerde geval (voor België) gaat u te werk zoals beschreven in de paragraaf “Aanpassing aan verschillende types gas”.



Om het apparaat aan de gasbuizen aan te sluiten (II2E+3+ voor Belgie en I2L voor Nederland), dient men eerst de verbinder te monteren.”**R**” (Deze is op aanvraag verkrijgbaar bij de technische-service-dienst) Tevens dient men zijn pakking op de verbinder “**G**”,die er uit ziet als een “**L**” , van de voedings-struktuur te monteren. De verbinder is gedraad: rond mannelijk 1/2 gas.
De aansluiting voert men uit met behulp van:
- een onbuigbare buis
- of met een flexibile buis van roestvrij staal die in de muur zit en voortzet met bedradingsverbinder.

Daarbij dient het apparaat uitgerust te zijn van een gaskraantje die gemakkelijk draaibaar dient te zijn, dient dit gaskraantje aan de huidige Nationale Normen te voldoen.

Aansluiting met onbuigzame buis (koper of staal)
! De aansluiting aan de gasleiding moet zodanig worden uitgevoerd dat het apparaat niet beweegt.
Op de voedingsstructuur van het apparaat bevindt zich een “L”-vormig, richtbaar verbindingsstuk waarvan de afdichting is verzekerd door een pakking. Als het verbindingsstuk gedraaid moet worden is het absoluut noodzakelijk de pakking te vervangen (bij het apparaat geleverd). Het verbindingsstuk waardoor het gas toegang krijgt tot het fornuis is voorzien van schroefdraad: 1/2 gas cilindrische schroefbout.

Aansluiting met een roestvrije stalen flexibele buis aan een onafgebroken wand voorzien van aanhechtingen met schroefdraad.
Het verbindingsstuk waardoor het gas toegang krijgt tot het fornuis is voorzien van schroefdraad: 1/2 gas cilindrische schroefbout.
De in werking stelling van deze buizen moet zodanig worden bewerkstelligd dat hun lengte in uitgerolde toestand niet meer dan 2000 mm is. Nadat de aansluiting heeft plaatsgevonden moet u controleren dat de flexibele metalen buis niet in contact komt met de beweegbare delen of dat hij vastgekneld raakt.

! Gebruik uitsluitend buizen en afdichtingen die voldoen aan de geldende landelijke normen.

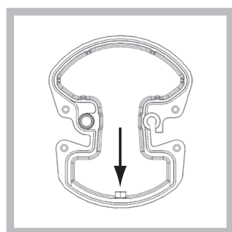
Controleren gasdichtheid

! Nadat het installeren heeft plaats gevonden moet de perfecte gasdichtheid van alle verbindingsstukken worden gecontroleerd met een zeepoplossing en nooit met een vlam.

Aanpassen aan de verschillende soorten gas (voor België)

Voor het aanpassen van de kookplaat aan een ander soort gas dan waarvoor hij is bestemd (aangegeven op het typeplaatje aan de onderkant van de kookplaat of op de verpakking), moeten de straalpijpjes van de branders op de volgende wijze worden vervangen:

1. Verwijder de roosters van de kookplaat en schuif de branders uit hun plaats.
2. Schroef de straalpijpjes los met een steeksleutel van 7mm en vervang ze met de straalpijpjes geschikt voor het nieuwe type gas (zie tabel 1 “Kenmerken van de branders en de straalpijpen”).



In het geval van een brander Mini WOK moet men een steeksleutel van 7 mm gebruiken om de branderkop los te draaien (zie afbeelding).

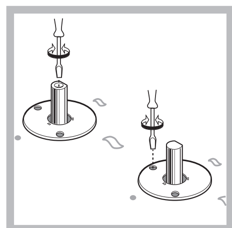
3. Zet de onderdelen weer op hun plaats door de handelingen in omgekeerde volgorde uit te voeren.
4. Aan het einde van deze handelingen moet u het oude etiket dat de gasinstelling aangeeft vervangen met het etiket dat overeenkomt met het nieuwe gas dat u gaat gebruiken, verkrijgbaar bij onze Technische Service Centers.

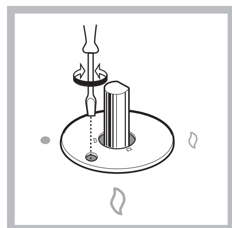
• Regelen primaire lucht van de straalpijpjes (voor België)

De branders hebben geen regeling van de primaire lucht nodig.

• Het regelen van de minimumstand (voor België)

1. Zet het kraantje op de minimumstand;
2. Verwijder de knop en draai aan het regelschroefje in of naast de spil van het kraantje totdat u een kleine, regelmatige vlam bereikt.
3. Controleer of de brander aanblijft als u de knop snel van hoog naar laag draait.
4. Als bij de apparaten met een veiligheidsmechanisme (thermo-element) dit systeem niet werkt als de branders op de minimum stand staan, moet u het minimum verhogen door aan de stelschroef te draaien.





5. Als de regeling voltooid is moet u de zegels op de bypass schroefjes weer op hun plaats brengen met zegellak of dergelijk materiaal.

! Bij vloeibaar gas moet het regelschroefje geheel dicht worden geschroefd.

! Aan het einde van deze handelingen moet u het oude etiket van de gasinstelling vervangen met het etiket dat correspondeert met het nieuwe gas, verkrijgbaar bij onze Technische Service Centers.

TYPEPLAATJE	
Elektrische aansluitingen	zie typeplaatje
	Dit apparaat voldoet aan de volgende EU Richtlijnen: - 2006/95/EG van 12/12/06 (Laagspanning) en daaropvolgende wijzigingen - 2004/108/EG van 15/12/04 (Elektromagnetische Compatibiliteit) en daaropvolgende wijzigingen - 93/68/EG van 22/07/93 en daaropvolgende wijzigingen. - 2012/19/EU en daaropvolgende wijzigingen.
ECODESIGN	EU reglement nr. 66/2014 met integratie van richtlijn 2009/125/EC. EN 30-2-1reglement

NL

BE

Kenmerken van de branders en de straalpijpjes

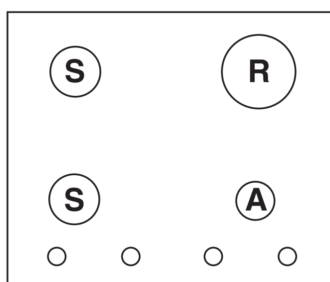
Table 1 (Voor Belgie)

				Vloeibaar gas				Aardgas		
Gaspit	Doorsnee (mm)	Thermisch vermogen kW (p.c.s.*)		By-pass 1/100 (mm)	Straal. 1/100 (mm)	Bereik* g/h		Straal. 1/100 (mm)	Bereik* l/h	
		Gereduceerd	Nominaal			***	**		G20	G25
Snel (R)	100	0,70	3,00	39	86	218	214	116	286	332
Gereduceerd snel (RR)	100	0,70	2,60	39	80	189	186	110	248	288
Half-snel (S)	75	0,40	1,65	28	64	120	118	96(Z)	157	183
Hulpvlam (A)	55	0,40	1,00	28	50	73	71	79(6)	95	111
Mini WOK (MW)	110	1,30	3,50	61	91	254	250	138	333	365
Spanning van voeding	Nominale (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					28-30 20 35	37 25 45		20 17 25	25 20 30

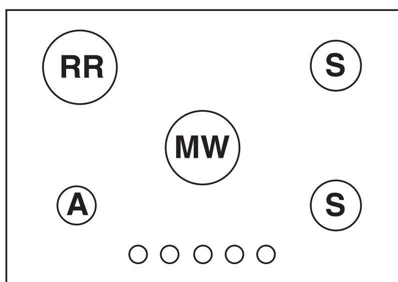
Tabel 1 (Voor Nederland)

				Aardgas	
Gaspit	Doorsnee (mm)	Thermisch vermogen kW (p.c.s.*)		Straal. 1/100 (mm)	Bereik* l/h
		Gereduceerd	Nominaal		G25
Snel (R)	100	0,70	3,00	116	332
Gereduceerd snel (RR)	100	0,70	2,60	110	288
Half-snel (S)	75	0,40	1,65	96(Z)	183
Hulpvlam (A)	55	0,40	1,00	79(6)	111
Mini WOK (MW)	110	1,30	3,50	138	365
Spanning van voeding	Nominale (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)			25 20 30	

* A 15°C et 1013,25 mbar-gaz sec
** Propane P.C.S. = 50,37 MJ/kg
*** Butane P.C.S. = 49,47 MJ/kg
Aardgas G20 P.C.S. = 37,78 MJ/m³
Aardgas G25 P.C.S. = 32,49 MJ/m³



IPG 640 S



IPG 751 S

Starten en gebruik

! Op iedere knop staat aangegeven waar de gasbrander zich precies bevindt.

Gasbranders

De gekozen brander kan met de betreffende knop als volgt worden geregeld:

● Uit

▬ Maximum

▬ Minimum

Om een van de branders aan te steken dient u er een vlam of aansteker bij te houden, de knop stevig in te drukken en tegen de klok in te draaien tot u het maximum vermogen heeft bereikt.
In de uitvoeringen die zijn voorzien van een veiligheidsmechanisme moet u de knop circa 2-3 seconden lang ingedrukt houden totdat het element dat automatisch de vlam ontstoken houdt, warm wordt.
Modellen zijn voorzien van ontsteking in de bedieningsknoppen zelf. Voor het aansteken van de gekozen gasbrander drukt u de betreffende knop in, u draait hem tegen de klok in tot aan de positie van maximum sterkte en u houdt hem ingedrukt totdat hij aan gaat.

! Mocht een gasbrander per ongeluk uitgaan, draai dan de knop uit en wacht minstens 1 minuut voordat u hem weer probeert aan te steken.

Om de brander uit te doen moet u de knop geheel met de klok meedraaien totdat hij niet meer verder kan (tot aan het symbool "●").

Praktisch advies voor het gebruik van de branders

Voor een optimaal rendement dient u het volgende te onthouden:

- gebruik voor iedere brander de pan die erop past (zie tabel) om te vermijden dat de vlammen er onderuit vandaan komen.
- gebruik alleen pannen met een platte bodem en met een deksel erop.
- draai de knop op het minimum zodra het kookpunt is bereikt.

Brander	Ø Diameter pan (cm)
Snel (R)	24 - 26
Gereduceerd snel (RR)	24 - 26
Half-snel (S)	16 - 20
Hulpvlam (A)	10 - 14
Mini WOK (MW)	24 - 26

Voor het herkennen van het soort brander verwijzen wij u naar de afbeeldingen in paragraaf "Kenmerken van de branders en straalpijpen".

Voorzorgsmaatregelen en advies

! Dit apparaat is ontworpen en vervaardigd volgens de geldende internationale veiligheidsvoorschriften. Deze aanwijzingen zijn geschreven voor uw veiligheid en u dient ze derhalve goed door te nemen.

Algemene veiligheidsmaatregelen

- **Dit is een inbouwapparaat van klasse 3.**
- **Gasfornuizen hebben voor een goede werking behoefte aan een regelmatige luchtverversing. Controleer dat bij het installeren aan de vereisten wordt voldaan beschreven in de paragraaf "Plaatsing".**
- **Deze instructies gelden alleen voor de landen wiens symbolen in de gebruiksaanwijzing en op het typeplaatje staan.**
- Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.
- Het apparaat dient niet buitenshuis te worden geplaatst, ook niet in overdekte toestand. Het is erg gevaarlijk als het in aanraking komt met regen of onweer.
- Raak het apparaat niet blootsvoets aan of met natte handen of voeten.
- **Het apparaat dient gebruikt te worden om voedsel te bereiden. Het mag uitsluitend door volwassenen worden gebruikt en alleen volgens de instructies die in deze handleiding beschreven staan. Elk ander gebruik (bv.: verwarming van ruimten) is als oneigenlijk te beschouwen en dus gevaarlijk. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die te wijten is aan onjuist, verkeerd of onredelijk gebruik.**
- Laat de ventilatieopeningen en warmteafvoer vrij.
- Controleer altijd dat de knoppen in de stand "●"/"○" staan als de oven niet wordt gebruikt.
- Haal de stekker nooit uit het stopcontact door aan het snoer te trekken maar door de stekker zelf beet te pakken.
- Maak de oven niet schoon of voer geen onderhoud uit als de stekker nog in het stopcontact zit.
- Als de oven defect is, mag u nooit aan het interne systeem sleutelen om een reparatie proberen uit te voeren. Neem contact op met de Technische Dienst (zie Service).
- Richt de handvaten van de pannen altijd naar de binnenzijde van de kookplaat zodat u er niet per ongeluk tegenaan stoot.
- Doe het glazen deksel (waar aanwezig) niet omlaag als de gasbranders of de elektrische platen nog warm zijn.
- Gebruik geen instabiele of vervormde pannen.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen of personen die niet de nodige ervaring of kennis hebben met het apparaat, tenzij onder toezicht van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of nadat hun is uitgelegd hoe het apparaat werkt.
- Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen.
- **Het apparaat is niet geschikt om te worden ingeschakeld m.b.v. een externe timer ofwel door een gescheiden afstandsbedieningssysteem.**

Afvalverwijdering

- Verwijdering van het verpakkingsmateriaal: houd u aan de plaatselijke normen, zodat het verpakkingsmateriaal hergebruikt kan worden.
- De Europese Richtlijn 2012/19/EU over Vernietiging van Electrische en Electronische Apparatuur (WEEE), vereist dat oude huishoudelijke electrische apparaten niet mogen vernietigd via de normale ongesorteerde afvalstroom. Oude apparaten moeten apart worden ingezameld om zo het hergebruik van de gebruikte materialen te optimaliseren en de negatieve invloed op de gezondheid en het milieu te reduceren. Het symbool op het product van de "afvalcontainer met een kruis erdoor" herinnert u aan uw verplichting, dat wanneer u het apparaat vernietigt, het apparaat apart moet worden ingezameld.
  Consumenten moeten contact opnemen met de locale autoriteiten voor informatie over de juiste wijze van vernietiging van hun oude apparaat.

Energiebesparing en milieubehoud

- Bereid uw etenswaren in afgesloten potten of pannen met goed passende deksels en gebruik zo weinig mogelijk water. Koken zonder deksel zal het energieverbruik enorm verhogen.
- Gebruik enkel vlakke potten en pannen.
- Als u iets bereidt dat lang duurt, kunt u eventueel een snelkookpan gebruiken die twee maal sneller werkt en een derde van de energie bespaart.

NL

BE

Onderhoud en verzorging

De elektrische stroom afsluiten
Sluit altijd eerst de stroom af voordat u tot enige handeling overgaat.

Schoonmaken van het apparaat
! Vermijd het gebruik van schuurmiddelen of bijtende middelen, zoals vlekkenmiddelen en roestverwijderende producten, schoonmaakmiddelen in poedervorm of schuursponzen: deze kunnen het oppervlak onherstelbaar krassen.

! Gebruik nooit stoom- of hogedrukreinigers voor het reinigen van het apparaat.

- Voor normaal onderhoud moet u de kookplaat met een vochtige spons reinigen en afdrogen met keukenpapier.
- De vlamverspreiders moeten regelmatig in een warm sopje worden gewassen zodat eventuele etensresten makkelijker kunnen worden verwijderd.
- Bij kookplaten die zijn voorzien van een automatische ontsteking moet het uiteinde van de elektronische ontstekingselementen regelmatig worden gereinigd en moet u controleren dat de gaatjes van de vlamverspreiders niet verstopt zijn.
- Roestvrij staal kan vlekken gaan vertonen als er voor langere tijd kalkhoudend water of agressieve schoonmaakmiddelen (fosforhoudend) op hebben gelegen. Spoel en droog het dus na het schoonmaken goed af. Droog watervlekken altijd gelijk af.

Onderhoud gaskranen
Met verloop van tijd kan een kraan stroef worden of vast blijven zitten; in dat geval is het noodzakelijk hem te vervangen.

! Dit moet worden uitgevoerd door een door de fabrikant bevoegde installateur.

Storingen en oplossingen

Het kan gebeuren dat het kookvlak niet (afdoende) functioneert. Voordat u de servicedienst belt dient u te controleren of u het euvel zelf kunt oplossen. Verifieer om te beginnen of er een correcte stroom- en gastoevoer is, en in het bijzonder of de hoofdgasleiding open staat.

De brander gaat niet aan of de vlam is niet gelijkmatig.
Heeft u gecontroleerd of:
- De openingen van de vlamverspreiders niet verstopt zijn.
- Alle onderdelen van de brander goed in elkaar zitten.
- Het niet tocht dichtbij het kookvlak.

De vlam blijft niet aan in de uitvoeringen met veiligheidsmechanisme.
Heeft u gecontroleerd of:
- U de knop goed heeft ingedrukt.
- U de knop lang genoeg heeft ingedrukt voor het activeren van het veiligheidsmechanisme.
- De gaten van de vlamverspreiders dichtbij het veiligheidsmechanisme niet verstopt zijn.

De brander blijft niet aan als hij op minimum staat.
Heeft u gecontroleerd of:
- De gaten van de vlamverspreiders niet verstopt zijn.
- Het niet tocht dichtbij het kookvlak.
- De minimum stand niet goed is ingesteld.

De pannen zijn wankel.
Heeft u gecontroleerd of:
- De bodem van de pan helemaal plat is.
- De pan in het midden van de brander of de kookplaat staat.
- De roosters niet zijn verwisseld.

Indesit Company S.p.A.
Viale Aristide Merloni,47
60044 Fabriano (AN)
www.indesit.com